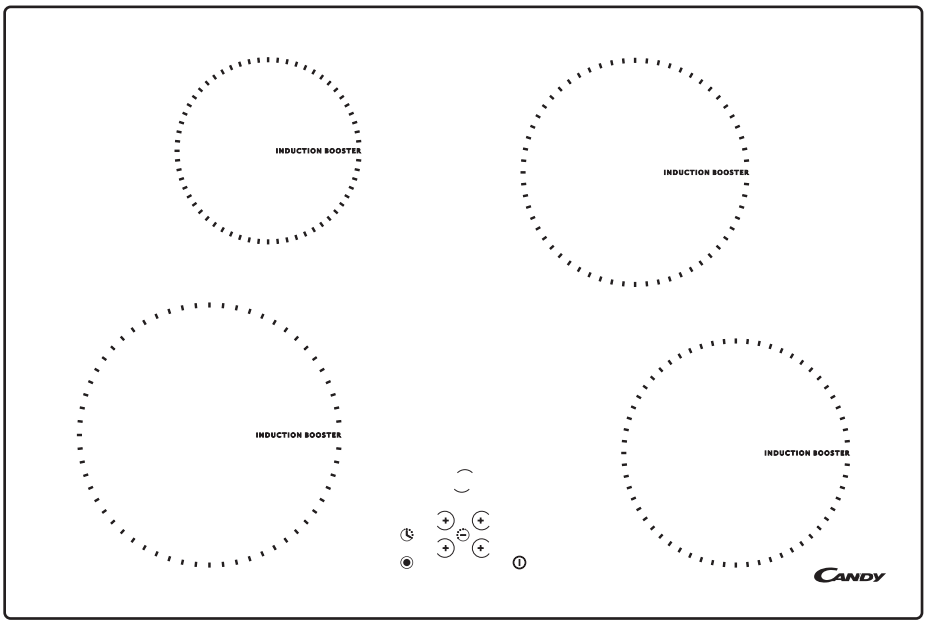
INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
INDUCTION HOBS **GB**

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
TABLE À INDUCTION **FR**

INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG
CERANFELDER **DE**

INSTALLATIE- EN GEBRUIKSINDTRUCTIES
INDUCTIEKOOKPLAAT **NL**

INSTRUCCIONES DE EMPLEO E INSTALACIÓN
PLACAS DE INDUCCIÓN **ES**

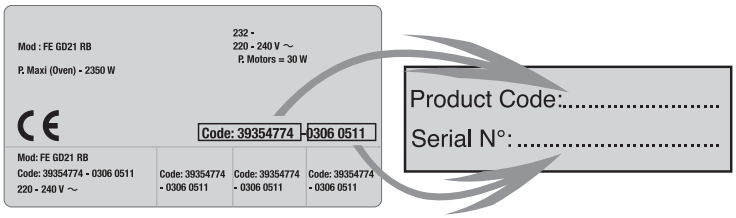


CANDY ELETTRODOMESTICI - Via Privata Eden Fumagalli - 20047 Brugherio Milano Italy

GENERAL WARNINGS

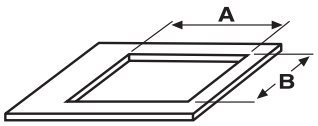
READ THE INSTRUCTIONS BOOKLET CAREFULLY TO MAKE THE MOST OF YOUR HOB.
We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number below in case you need to get help from the after sales service.

Identification plate
(located under the hob's bottom casing)



- It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
- When cooking with fats or oils, take care always to watch the cooking process as heated fats and oils can catch fire rapidly.
- The hob's control area is sensitive, do not place hot containers on it.
- Aluminium foil and plastic pans must not be placed on heating zones.
- After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.
- Do not left metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the induction zone,because if they are too large or too heavy, they could become hot
- Never cook food directly on the glass ceramic hob. Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the centre of the unit that you are cooking on.
- Do not use the surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the hob.
- Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
- Do not use the hob as a working surface.
- Do not use the hob for storage of any items.
- In the unlikely event of a surface crack appearing, do not use the hob. Immediately disconnect the hob from the electrical power supply and call the After Sales Service.

⚠ This appliance complies with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations.
Nevertheless, people with a **pacemaker** should not use this appliance. It is impossible to guarantee that all such devices found on the market comply with current safety regulations and electromagnetic compatibilityregulations, and that dangerous interference will not occur. It is also possible that people with other types of device, such as a hearing aid, could experience some discomfort.

COOKING HOB	**PVI 630**	**PVI 640**	**PMI 640**	**PVI 740**
Burners	3 INDUCTION	4 INDUCTION	2 INDUCTION 2 CERAMIC	4 INDUCTION
Supply voltage (V/Hz)	220 - 240 V 50/60 Hz	220 - 240 V 50/60 Hz	220 - 240 V 50/60 Hz	220 - 240 V 50/60 Hz
Installed electric powe (W)	6900	7400	6700	7400
Product size (w x d x h) mm.	595 x 510 x 55	595 x 510 x 55	595 x 510 x 55	765 x 510 x 55
Building-in dimensions **(AxB)**	560 x 490	560 x 490	560 x 490	740 x 490
				

We are constantly striving to improve product quality and as such may modify appliances to incorporate the latest technical improvements.

CE Glass Ceramic Hobs conform to directives 73/23/CEE and 89/336/CEE.

INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety. It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force. In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

BUILT-IN

The furniture in which your hob will be installed and all adjacent furniture, should be made from materials that can withstand high temperatures. In addition, all decorative laminates should be fixed with heat-resistant glue.

Installation:

• A watertight seal is supplied with the hob.

Before fitting:

- turn the hob upside down, with the glass surface facing downwards. **Make sure the glass is protected.**
- fit the seal round the hob.
- make sure that it is correctly fitted to avoid any leakage into the supporting cabinet.

• It is important to fit the hob on a level supporting surface.

• Deformations caused by incorrect fitting can alter the specifications of the worktop and the performance of the hob.

• Leave a gap of at least 5 cm between the appliance and any neighbouring vertical surfaces.

• It is absolutely essential that the recess conforms with the dimensions indicated.

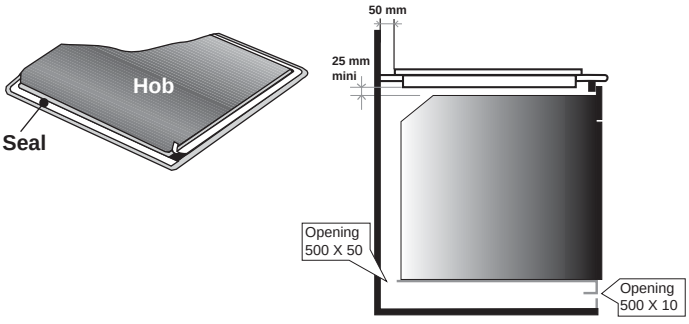
• The height of the flush-mounted part of the hob is 5,5 cm.

• If there is an intermediate division :

- the clearance between the bottom of the casing and an intermediate floor or part of a furniture unit must greater than 2,5 cm so as to allow air circulate.
  The minimum distance should be 8 cm.
- furthermore, you should ensure that there is at the rear a ventilation (8 cm) on all the width.

• You can not build the hob in above an oven with no fan, a dishwasher, fridge, freezer or washing machine.

• The body of the hob is fitted which 4 location holes to take the fixing clamps intended to fix the hob in the unit. Place the 4 fixing clamps, **before building-in the hob**, in such a way that the hob is placed perfectly in the support unit.



ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives." The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning :

• Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit-breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.

• The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an omnipole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.
If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

• The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.

• The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with a faulty earth connection continuity.

• Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

The hob is fitted with a power supply cord which allows it to be connected only to a power supply of 220-240 V between phases or between phase and neutral.

• Connect to a socket, to choose the correct fuse, you must refer on the table.

It is however possible to connect the hob to :

. Three phase 220-240 V3~
. Three phase 380-415 V3N~

To proceed to the new connection, you must adhere the following instructions.

• Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, see table, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.

Operations to be carried out on the existing connection :

• Turn over the hob, glass side against the work top, taking care to protect the glass.
• Open the cover.
• remove the screws retaining the terminal block which contains the shunt bars and the conductors of the supply cord,
• unscrew the cable clamp to release the power supplying cord.
• Pull out the supply cord.

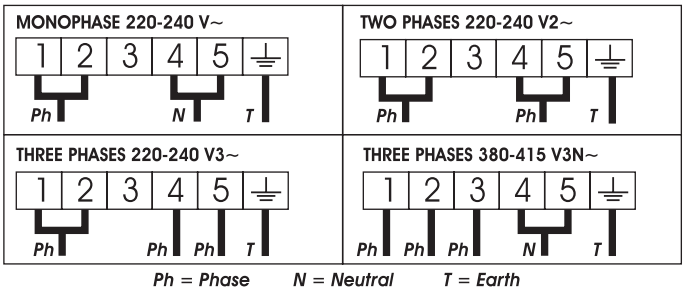
• Operations to be carried out to make a new connection :

- Choose the power supply cable in accordance with the recommendations in the table.
- Pass the power supply cable into the clamp.
- Strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, by taking in account the requested length of the cord for the connection to the terminal block.
- According to the installation and with the help of shunt bars which you should have recovered in the first operation, fix the conductor as shown on the chart.
- Screw the cable clamp and fix the cover.

Note: make sure the terminal board screws are tight.

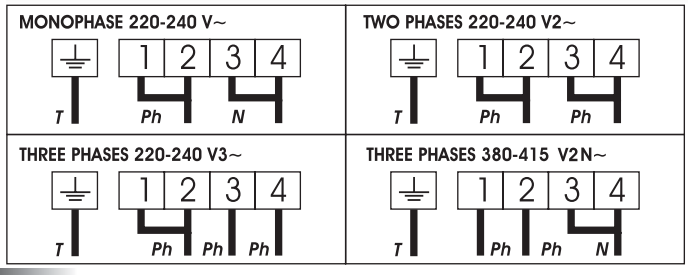
CONNECTION TO THE TERMINALS ON THE TERMINAL BLOCK:

	PVI 630	PVI 640	PMI 640	PVI 740
220-240 V~				
Fuse	32 A	25 A	25 A	25 A
Cable H05VVF-H05RR-F	3X4 mm²	3X2.5 mm²	3x2.5 mm²	3x2.5 mm²
220-240 V3~				
Fuse	32 A	32 A	25 A	32 A
Cable H05VVF-H05RR-F	4X4 mm²	4X4 mm²	4X2.5 mm²	4X4 mm²
380-415 V3N~				
Fuse	20 A	20 A	20 A	20 A
Cable H05VVF-H05RR-F	5X2.5 mm²	5X2.5 mm²	5X2.5 mm²	5X2.5 mm²


MONOPHASE 220-240 V~
1 2 3 4 5
Ph N T
TWO PHASES 220-240 V2~
1 2 3 4 5
Ph Ph T
THREE PHASES 220-240 V3~
1 2 3 4 5
Ph Ph Ph T
THREE PHASES 380-415 V3N~
1 2 3 4 5
Ph Ph Ph N T

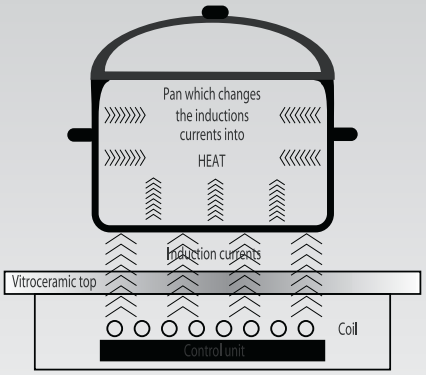
Ph = Phase N = Neutral T = Earth

FOR PMI 640 MODEL



Ph = Phase N = Neutral T = Earth

INDUCTION



USE PROCEDURE

An electronic generator powers a coil located inside the appliance.

This coil creates a magnetic field, so that when the pan is placed on the hob, it is permeated by the induction currents.

These currents make the pan into a real heat transmitter, while the glass ceramic hob remains cold.

This system is designed for use with magnetic-bottomed pans

Put simply, induction technology has two main advantages :

- as heat is emitted only by the pan, heat is maintained at its maximum level and cooking takes place without any heat loss.
- There is no thermal inertia, as cooking automatically starts when the pan is placed on the hob and stops when it is removed.

A HIGH SAFETY APPLIANCE ....

If your hob is correctly installed and used, the safety devices will rarely be needed.

- **Ventilation fan :** to protect and cool the supply and control components. It has two speeds, operating automatically. The fan works even if the plates are off and this till the electronic system has enough cooled down.
- **Safety "Transistor" :** a probe checks permanently the temperature of the electronic components. If the heat is increasing excessively, it automatically decreases the power of the plates then cuts them down (the display for power level is flashing) as far as the temperature of the components meets with the standard again, the hob starts working.
- **Safety "Empty pan" :** a probe is placed under each heating area. It will immediately detect a wrong temperature for the empty pan, or the glass ceramic.
- **Safety "Detection" :** the presence detector allows the working and so the heating. A small object (eg a spoon, knife or ring) placed on the heating area will not be considered as a pan and therefore the hob will not come on.
- **Safety "Boiling over and splashing :** if any boiling over and splashing occur, the hob will stop. If a big spill or object covers at least two buttons, for at least 10 seconds, clean up the spill or remove the object, the hob is not operating.

HOB COOKWARE ADVICE

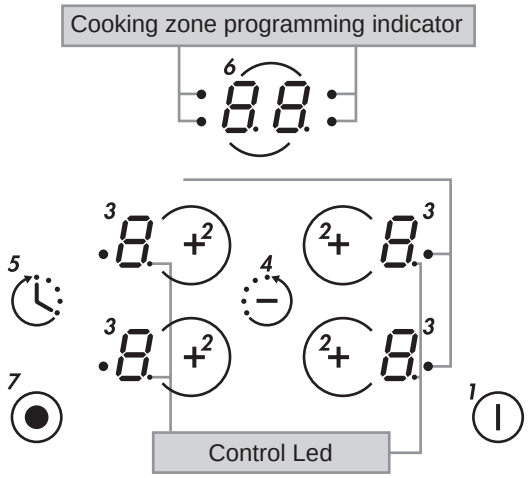
Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.

- **Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases :** using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
- **Ensure that the base of the pot or pan is dry :** when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.
- **Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit :** the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

The following information will help you select the pans best adapted to obtain good results.

	Ceramic zone	Induction zone
Mark on kitchen utensils	On the label, check the mark which shows if the pan is compatible with the vitroceramic.	On the label, check the mark which shows if the pan is compatible with induction. Use magnetic pans (enamelled iron sheet, cast-iron ferritic stainless steel) apply a magnet on the bottom of the pan (it must stick).
Stainless steel	Recommended	Non detectable
	Especially good with Sandwich bottom. The sandwich bottom combines the qualities of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat transmission and uniform distribution).	Excepted stainless steel ferromagnetic.
Aluminium	Recommended	Non detectable
	Thick bottom recommended: good conductivity. Residues sometimes appear as marks on the hob, but can be removed if cleaned off quickly.	
Cast-iron	Good performance	Good performance
	Warning : can scratch the surface.	
Enamelled steel	Good performance	Good performance
	Flat, thick and smooth bottom recommended.	
Glass	Not recommended	Non detectable
	Poor performance. Can scratch the surface.	
Porcelain	Recommended	Non detectable
	Poor performance. Only with flat bottom, not thick and smooth.	
Copper bottom	Recommended	Non detectable
	Thick bottom recommended. Good performance, but take care in use, copper can leave marks.	

HOW TO OPERATE THE HOB



1 - HOB ON / OFF BUTTON
2 - COOKING ZONE SELECTION BUTTON AND "+" BUTTON
3 - INFORMATION DISPLAY
4 - "-" BUTTON
5 - "TIMER" SELECTION
6 - "TIMER" DISPLAY
7 - "BOOSTER" BUTTON (INDUCTION MODELS)

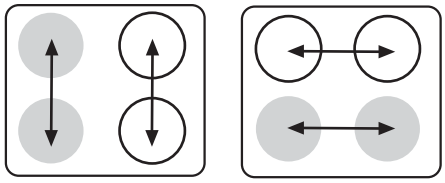
THE DIFFERENT POSITION

The different positions correspond to the following power ratings :

	INDUCTION		CERAMIC	
Positions	Power released in %	Maximum operation time before automatic cut off	Power released in %	Maximum operation time before automatic cut off
1	2,5	10 hours	3	6 hours
2	5	10 hours	6	6 hours
3	7,5	5 hours	11	5 hours
4	12,5	4 hours	16	5 hours
5	18	3 hours	19	4 hours
6	24	3 hours	32	1,5 hour
7	45	2 hours	45	1,5 hour
8	60	2 hours	65	1,5 hour
9	100	1 hour	100	1,5 hour

For increased safety, the cooking zones cut off automatically if they are left on too long. The cut off depends on the heat level used.

NOTE: The induction hob works with a generator wich supplies simultaneously 2 plates per area, according to model:



Each area take in charge a maximum power of 3700 W. Consequently, in the same area, when the Booster function is on and the second plate has reached a power level of 9 or 8 the latest is automatically decreased to the level 7 and this decrease is shown by a flashing display for information.

Warning : the Booster works during 10 minutes, after this time, it stops and the plate starts heating again at the setting 9, the power of the generator being decreased, the power level of the second plate comes back to its previous setting.

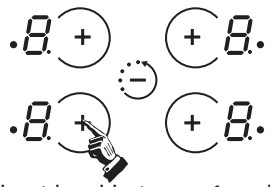
THE USE

• After powering up the hob, wait 8 seconds to activate the electronic controls.

- Press the button [I], for 3 seconds.
  Electronic control of the hob is activated. In each display zone the heat level 0 is displayed and the control LED blinks.
- After 10 seconds whithout use, the electronic control goes off and the starting operation has to be repeated.

• STARTING A COOKING ZONE

- Press the selection button of the required cooking zone. In the display zone, the control LED is on steady. It shows that the zone is live.



- Press the [−] or [+] button to select a heat level between 1 and 9. Hold down the [+] or [−] button and the heat level increases or decreases gradually.

The following examples are for information only. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits.

0	:	Off
1	:	)
2	:	) ..... Melting heat
3	:	Keeping hot
4	:	Heating up
5	:	Thawing, stewing, full cooking, low temperature cooking
6	:	Cooking without lid
7	:	Frying, meat browning and roasting
8	:	High temperature cooking and roasting, seizing
9	:	Frying
Booster	:	Boiling large quantities of liquids...

• STOPPING A COOKING ZONE

- Press the selection button of the required cooking zone.
- Press the [−] button to display heat level 0. Now the zone goes off, the indicator 0 goes off after 10 seconds.
- To stop rapidly, press the [−] and [+] buttons at the same time. The heat level automatically goes down to 0 . The cooking zone goes off.

• GENERAL STOP

The cooking zones and the timer can be stopped at any moment by pressing for 3 seconds on the On-Off button.

• FAST HEATER OPERATION

All zones are fitted with a "Fast heater" which allows to get a faster temperature increase of the heating areas. Ideal to seal meat or to bring quickly to the boil large quantitites of liquids.

Starting the fast heater
- Press the on/off button ⏻.
- Start the required zone, press the " **+** " button to obtain position "**9**", release the button briefly and press again the " **+** " button ; the display alternates showing "**A**" "fast heater" and "**9**" heat level.
- If necessary reduce to the required heat position, the display alternates showing "A" "fast heater" and the new heat position.

Cooking position	Power released (%)	Time of fast heater (minutes)	Maximum operating time before automatic cut off*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

E.g. 1800 W zone at position 6 = 32% of 1800 W power released
When the "Fast heater" is on, the zone supplies 1800 W power for 2.5 minutes, and adjusts to 576 W after this time.

. When the "Fast heater" is done, the display of the power level remains steady.

• ACTIVATION OF THE BOOSTER FUNCTION (induction models)

The booster function allows to get by a simple pressure the cooking zone working with a power of 2200 W or 3000 W according to the zone, for 10 minutes period. Ideal to bring to the boil large quantities of liquids ...

	POWER	POWER BOOSTER
INDUCTION	1400 W	1800 W
	1850 W	2500 W
	2300 W	3200 W
	2400 W	3200 W

Activation of the BOOSTER function :
- Press the setting key of the cooking zone fitted with the booster function.
  The control led is displayed.

- Press the key to start the Booster.
  The Booster is active for 10 minutes.
  The P mark (power) appears.

When the time is over, the power level decreases to 9.

A pressure on the key "-" cancels the booster function, and the power level decreases

• PAN DETECTOR (induction models)

When the hob is operating, the pan detector provides the advantage of automatically stopping or starting the heat of the cooking zone in contact with or on removal of the pan. If therefore offers energy savings.

If the cooking zone is used with a suitable pan* : the display shows the heat level or P. when the booster is operating.
** The induction needs pans compatibles so fitted with magnetic-bottomed, see table page 9 and pans big enough to fully cover the zone.*

If the cooking zone is used without a pan or with an unsuitable pan : the display shows U . The zone does not start. If no pan is detected after 10 minutes, the starting operation is cancelled.

IMPORTANT:
To stop the cooking zone, you must stop the hob normally, you cannot just remove the pan. The pan detector does not work as the hob on/off button.

• RESIDUAL HEAT INDICATOR

The control panel tells the user when the surface temperature of the cooking zones exceeds about 60°C, by the following displaying: H . When the temperature goes back below 60°C, the H display goes off.

For ending the cooking, we advise switching off the cooking zone and using the residual heat of the zone to finish cooking gently.

N.B. After a cut in the current, the residual heat indicator disappears completely, even if the surface temperature exceeds 60°C.

• PROGRAMMING A COOKING ZONE

Every cooking zone can be programmed for a maximum time of 99 minutes. Only one zone, at a time, can be programmed.

- Start the required zone by following the previous instructions. The control LED near the heat level must be displayed, it shows that the zone is live.
- Press the Timer button.

The zone mark around the timer display shows the controlled zone.

- Press the button or − to select the time in minutes.

This is saved automatically after three seconds.

➔The programmed time can be modified at any moment by pressing the timer selection button, the timer control LED must be on. When the time has run, the cooking zone goes off automatically and an audible beep sounds for 1 minute. Press any button to stop it.

➔The programmed time can be reset to 00 using the − button or pressing the + and − buttons at the same time, the cooking zone is then no longer linked to the timer but stays operational. So you will have to stop the zone independently.

➔The timer can be used alone as a reminder, it will ring at the end of the programmed time.

• LOCKING BUTTON OPERATION

The locking function prevents anyone from starting the hob. It is also used for cleaning the control strip as the controls can be locked without the hob being on.

To lock the hob :
- Press the on/off button ⏻.
- Press simultaneously " **-** " button and " **+** " button of the front right zone, and then press again on the " **+** " button of this zone. The hob is locked, the locking indicator " **L** " is displayed on all zones for 20 seconds.

To unlock the hob :
- Press the on/off button ⏻ . The locking indicator " **L** " is displayed on all zones.
-Press simultaneously the " **-** " button and the " **+** " button of the front right zone, and then press again on the " **-** " button of this zone. The hob is unlocked.

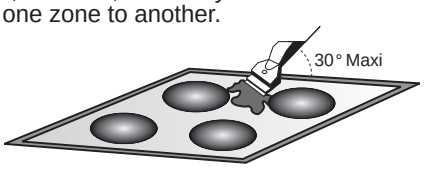
CLEANING AND MAINTENANCE

- *Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.*
- *Only products, (creams and scrapers) specifically designed for glass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.*
- *Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.*
- *It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.*

MAINTENANCE:
- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

If there are still some stubborn stains:
- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:
Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid. The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.



NB:
Do not use a sponge which is too wet.
Never use a knife or a screwdriver.
A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.
Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.
Never use abrasive products or scouring powders.

AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:
— that the plug is correctly inserted and fused;
If the fault cannot be identified:
switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

PROBLEM SOLVING

The induction hob gives shorings out.
• Normal. The cooking fan of the electronic components is on.

The induction hob gives a light whistling out.
• Normal. According to the working frequency of the inductors, a light whistling can occur when using several cooking zones on maximum power.

Cooking zones that do not maintain a rolling boil or a fast enough frying rate.
• You must use pans which are absolutely flat. If light is visual between the pan base and a straight edge, the surface unit will not transfer heat properly.
• Pan bottoms should closely match the diameter of the heat zone selected.

Foods cook slowly.
• Improper cookware being used. Pan bases should be flat, fairly heavy-weight and the same diameter as the heat zone selected.

Tiny scratches (may appear as cracks or abrasions) on the glass surface of the hob.
• Incorrect cleaning methods, cookware with rough bases, or coarse particles (salt or sand) trapped between the cookware and the surface of the hob.
Use recommended cleaning procedures, be sure cookware bases are clean before use and use cookware with smooth bases.

Metal markings (may appear as scratches).
• Do not slide aluminium cookware across the surface. Use recommended cleaning procedure to remove marks.
• Incorrect cleaning materials have been used, spillage or grease stains remain on the surface, use a razor scraper and recommended cleaning product.

Dark streaks or specks.
• Use a razor scraper and recommended cleaning product.

Areas of discoloration on cooktop.
• Marks from aluminium and copper pans as well as mineral deposits from water or food can be removed with the cleaning cream.

Hot sugar mixtures / plastic melted to the surface.
• See the Glass Hob Cleaning section.

The hob is out of order, or some heat zones do not work.
• The shunt bars are not properly fitted on the terminal block. Check the connection is made in conformity with the instructions page 2.

The hob does not operate.
• A big spill or object covers at least two buttons, for at least 10 seconds. Clean up the spill or remove the object.
• The control panel is locked. Press the “Locking” button to release.

The hob does not cut off
• The control panel is locked. Press the “Locking” button to release. Refer to the section, page 5.

The hob stops automatically
• A spill covers at least two buttons for more than 10 seconds; the hob switches to safety, and an audible beep sounds so long as the buttons are covered. Clean up the spill or remove the object.
• The cooking zones stop automatically if they are left on for too long. Refer to the section, page 4.

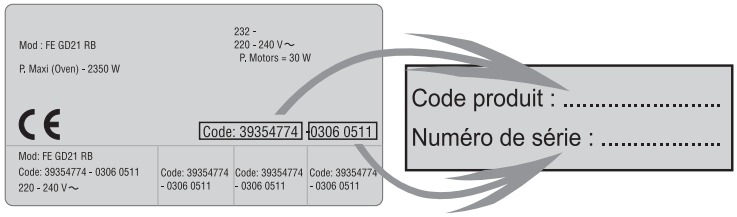
Frequency of on/off operations for cooking zones
• The on-off cycles vary according to the required heat level:
- low level: short operating time,
- high level: long operating time.
“H” display, residual heat indicator, blinking
• The electronic temperature is too high. A technician should verify the fitting in compliance with the recommendations, page 2.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

INSTRUCTIONS GENERALES

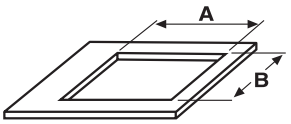
LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL. Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter ci-dessous, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

Plaque signalétique
(située sous le caisson inférieur de la table)


Mod : FE GD21 RB
232 -
220 - 240 V~
P. Maxi (Oven) - 2350 W
P. Motors = 30 W
Code: 39354774 - 0306 0511
Mod: FE GD21 RB
Code: 39354774 - 0306 0511
220 - 240 V~
Code produit : .....
Numéro de série : .....

- Pendant son fonctionnement ou dans le cas de l'extinction d'un foyer, tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, il est vivement conseillé de tenir les enfants à l'écart de la plaque afin d'éviter les risques de brûlure grave.
- Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.
- La plage de commande de la table est sensible, ne pas placer dessus des récipients chauds.
- Les feuilles d'aluminium et les récipients en matière plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes.
- Après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table est nécessaire, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses. Celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables, sans compter les risques de propagation d'incendie.
- Ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercle sur la table car si leur dimension ou leur masse métallique est suffisamment importante, ils peuvent s'échauffer et endommager la table.
- Ne jamais cuisiner directement sur la table, employer des récipients.
- Placer toujours la casserole bien centrée sur le foyer utilisé.
- Ne pas utiliser la surface de la table comme planche à découper, ou plan de travail.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la table : risque de rayures.
- Ne pas stocker d'objets lourds au dessus de la table, ils pourraient tomber et endommager la table.
- Ne pas entreposer sur la table des objets quels qu'ils soient.
- Dans le cas improbable où une fêlure apparaîtrait sur le verre, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et adressez-vous directement au Service après-vente.

⚠ Attention Cet appareil répond à la directive en matière de sécurité et la compatibilité électromagnétique.
Toutefois, il est recommandé que les personnes ayant un **stimulateur cardiaque** ne s'approchent pas de l'appareil. Il est impossible de garantir que chaque stimolateur cardiaque sur le marché répond à la directive applicable en matière de sécurité et de compatiblé électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences qui compromettent le fonctionnrment correct de l'appareil. Eventuellement, des dérangements peuvent aussi survenir sur d'autres appareils, tels que des appareils auditifs.

MODELES	**PVI 630**	**PVI 640**	**PMI 640**	**PVI 740**
Foyers	3 INDUCTIONS	4 INDUCTIONS	2 INDUCTIONS 2 CERAMIQUES	4 INDUCTIONS
Alimentation électrique (V/Hz)	220 - 240 V 50/60 Hz	220 - 240 V 50/60 Hz	220 - 240 V 50/60 Hz	220 - 240 V 50/60 Hz
Puissance totale électrique	6900 W	7400 W	6700 W	7400 W
Dimensions de l'appareil (l x p x h) mm	595 x 510 x 55	595 x 510 x 55	595 x 510 x 55	765 x 510 x 55
Dimensions d'encastrement (AXB)	560 x 490	560 x 490	560 x 490	740 x 490
				

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, le constructeur pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.

CE Appareils conformes aux directives CEE 89/336, 73/23.

INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décollement.

Installation:

• Un joint d'étanchéité est livré avec la table de cuisson.

Avant encastrement:

• retourner la table face verre vers le bas, **en prenant soin de protéger le verre.**

• Placer le joint tout autour de la table.

• Veiller particulièrement à le placer correctement afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

• S'assurer que la surface sur laquelle va reposer la table soit parfaitement plane.

• Les déformations éventuelles provoquées par une mauvaise pose de la table risquent d'entraver les performances de l'appareil.

• Prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois verticales avoisinantes.

• La découpe du meuble pour encastrer la table à induction doit impérativement être conforme aux cotes indiquées sur le dessin.

• La hauteur de la partie encastrée de la table est de 5,5 cm.

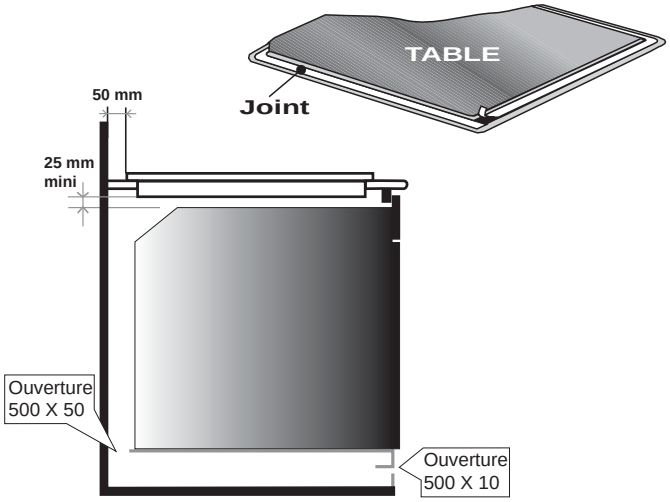
• S'il existe une cloison intermédiaire :

- s'assurer que la distance qui sépare le dessous de l'appareil et la cloison intermédiaire soit supérieure à 2,5 cm pour laisser l'air circuler. Donc, par rapport au plan de travail, la distance minimale doit être de 8 cm.

- prévoir à l'arrière de la cloison un passage d'air de 8 cm.

• L'encastrement de la table de cuisson au dessus d'un four non ventilé, lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur ou lave-linge n'est pas possible.

• Le caisson est équipé de 4 emplacements prévus pour recevoir les pattes de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Les placer, **avant encastrement**, de manière à ce que la table soit parfaitement plaquée au meuble support.



LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation."
Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Attention :

• Avant de procéder au raccordement, le technicien doit vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.

• Le raccordement électrique au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.

• Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part, et de l'installation d'autre part.

• Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir lors de l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

• Toute intervention se rapportant au câble d'alimentation doit impérativement être réalisée par le Service après-vente ou une personne de qualification similaire.

La table est livrée avec un câble d'alimentation permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 220-240 V entres phases ou entre phase et neutre.

• Raccorder à une prise, pour le choix du fusible, se referer au tableau ci-dessous.

Il est toutefois possible de raccorder la table en :
Monophasé 220-240V2~, Triphasé 220-240V3~ ou Triphasé 380-415V3N~.

Pour procéder au nouveau raccordement, il est impératif de respecter les consignes citées ci-dessous.

• Tout d'abord vérifier que l'installation est protégée par un fusible approprié, voir tableau, et que l'installation comporte des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

1- Opérations à effectuer sur le raccordement existant :

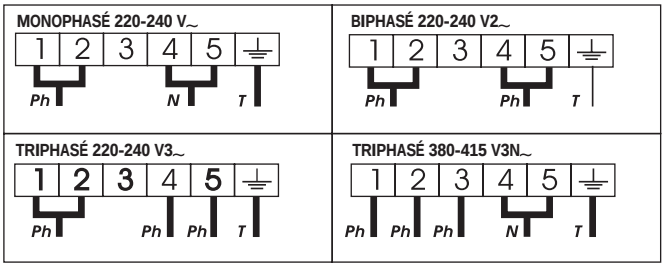
- retourner la table, face verre contre le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre.
- Ouvrir le capot.
- Libérer le câble d'alimentation :
. dévisser les vis de la plaque à bornes qui maintiennent les barrettes shunts et les fils conducteurs du câble d'alimentation.
. Dévisser le serre-câble pour retirer le câble d'alimentation.
. Le retirer.

2- Opérations à effectuer pour réaliser le nouveau raccordement :

- choisir le câble d'alimentation en fonction des recommandations du tableau.
- Passer le câble d'alimentation dans le serre-câble.
- Dénuder l'extrémité de chaque conducteur du câble d'alimentation sur une longueur de 10 mm, en tenant compte de la longueur nécessaire du câble d'alimentation pour le raccordement à la plaque à bornes.
- Comme indiqué sur le tableau, positionner les barrettes shunts, récupérées lors de la première opération, en respectant les marquages sur la plaque à bornes.
- Revisser le serre-câble et refermer le capot.

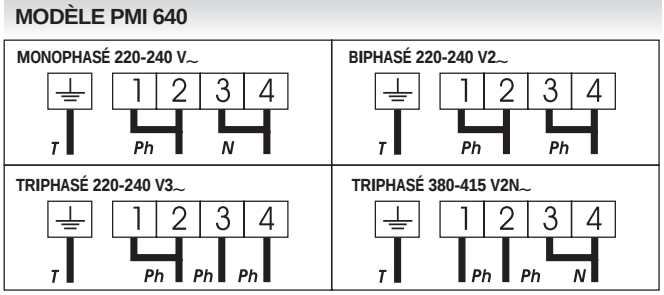
RACCORDEMENT SUR LA PLAQUE A BORNES :

	PVI 630	PVI 640	PMI 640	PVI 740
220-240 V~				
Fusible	32 A	25 A	25 A	25 A
Câble H05VVF-H05RR-F	3X4 mm²	3X2.5 mm²	3x2.5 mm²	3x2.5 mm²
220-240 V3~				
Fusible	32 A	32 A	25 A	32 A
Câble H05VVF-H05RR-F	4X4 mm²	4X4 mm²	4X2.5 mm²	4X4 mm²
380-415 V3N~				
Fusible	20 A	20 A	20 A	20 A
Câble H05VVF-H05RR-F	5X2.5 mm²	5X2.5 mm²	5X2.5 mm²	5X2.5 mm²



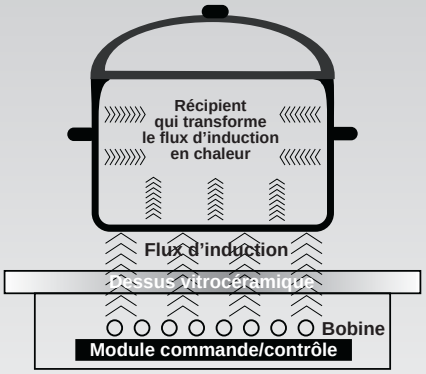
PH = Phase N = Neutre T = Terre

MODÈLE PMI 640



Ph = Phase N = Neutral T = Earth

INDUCTION



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Un module électronique alimente et commande électriquement une bobine située à l'intérieur de l'appareil.
Cette bobine créé un champ magnétique de telle sorte que le récipient posé sur le support se trouve traversé par des courants dits "d'induction".
Ces derniers transforment le récipient en véritable émetteur de chaleur, le dessus vitrocéramique restant froid.

Ce procédé implique l'utilisation de récipients magnétiques.

Concrètement, la technologie de l'induction conduit à deux résultats fondamentaux :
- la chaleur n'étant émise que par le récipient, la puissance de chauffe restituée est maximale et la cuisson s'effectue sans déperdition calorifique.
- il n'y a pas d'inertie thermique puisque la pose ou le retrait du récipient sur le support déclenche instantanément le démarrage ou l'arrêt de cuisson.

UN APPAREIL DE HAUTE SECURITE ....
Si votre table est installée et utilisée dans de bonnes conditions, ces sécurités ne fonctionneront que très rarement.

• **Turbine de ventilation :** pour protéger et refroidir les organes de commande et d'alimentation. La turbine est à deux vitesses, elles agissent automatiquement. La turbine fonctionne même si les foyers sont à l'arrêt et ce tant que l'électronique n'est pas suffisamment refroidie.

• **Sécurité "Transistor" :** une sonde surveille en permanence la température des composants électroniques. Si cette dernière est excessive, elle réduit automatiquement la puissance des foyers puis coupe leur fonctionnement (l'affichage du niveau de puissance clignote). Lorsque la température des composants redevient conforme, la table fonctionne à nouveau.

• **Sécurité "Casserole vide" :** une sonde placée sous chaque zone de chauffe détecte la température anormale d'un récipient vide et du verre vitrocéramique.

• **Sécurité "Détection" :** le détecteur de présence autorise le fonctionnement, donc la chauffe. Un récipient non adapté ou un objet de petite dimension (cuillère à café, couteau ...) posé sur la zone de chauffe ne sera pas considéré comme récipient donc la chauffe ne se réalisera pas.

• **Sécurité "Débordement et projection" :** des protections sont prévues pour arrêter le fonctionnement de la table lors d'un éventuel débordement ou de grosses projections. Si un gros débordement ou objet recouvre au moins deux touches, pendant 10 secondes au minimum, la table arrête son fonctionnement.

LE CHOIX DES USTENSILES

L'utilisation de récipients de qualité est nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson.

• **Utiliser des récipients de bonne qualité à fond plat et épais:** le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

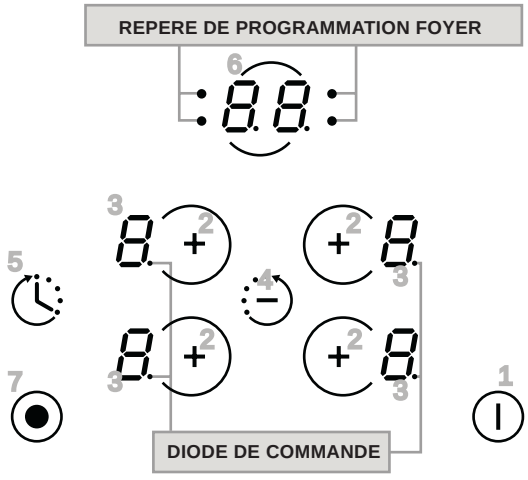
• **Veiller à ce que le fond des récipients soit sec:** lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que l'ustensile est bien sec, cette précaution évitera toute salissure sur le plan de cuisson.

• **Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement le foyer :** il convient de veiller à ce que le fond soit au moins aussi grand que la zone de cuisson. Si le fond est légèrement plus grand, l'énergie est utilisée de manière optimale.

Les informations suivantes vous aideront à choisir les récipients les mieux adaptés pour obtenir de bons résultats.

	Foyer vitro	Foyer induction
Sigle repère sur les batteries de cuisine	Sur l'étiquette, vérifiez la présence du logo qui indique que le récipient est compatible avec la vitrocéramique.	Sur l'étiquette, vérifiez la présence du logo qui indique que le récipient est compatible avec l'induction.
		Utiliser des récipients magnétiques (tôle émaillée, fonte, acier inoxydable ferritique) Faites le test de l'aimant sur le fond du récipient (il doit coller).
Inox	Conseillé	Non détectable
	Spécialement bon avec fond Sandwich". Le fond "Sandwich" allie les qualités de l'inox (aspect, durabilité et stabilité) avec les avantages de l'aluminium ou cuivre (transmission de la chaleur et répartition uniforme).	Excepté Inox ferritique.
Aluminium	Conseillé	Non détectable
	Fond épais récommandé. Bonne con-ductivité. Les résidus d'aluminium apparaissent quelquefois sous forme de traces sur la table, mais peuvent être enlevés si ils sont nettoyés rapidement.	
Fonte	Bonne performance	Bonne performance
	Attention : peut rayer la table en verre.	
Acier émaillé	Bonne performance	Bonne performance
	Fond plat, épais et lisse recommandé.	
Verre	Déconseillé	Non détectable
	Faible performance. Peut rayer la surface	
Porcelaine	Conseillé	Non détectable
	Bonne performance. Seulement avec fond plat, peu épais et lisse.	
Fond en cuivre	Conseillé	Non détectable
	Fond épais recommandé. Bonne performance, mais prudence lors de l'utilisation, le cuivre peut laisser des traces.	

PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD



1 - TOUCHE MARCHE/ARRÊT
2 - TOUCHE DE SELECTION DU FOYER DE CUISSON ET TOUCHE " + "
3 - AFFICHAGE DU DISPLAY
4 - TOUCHE " - "
5 - TOUCHE "MINUTEUR"
6 - "AFFICHAGE DU MINUTEUR"
7 - TOUCHE "BOOSTER" (modèle induction)

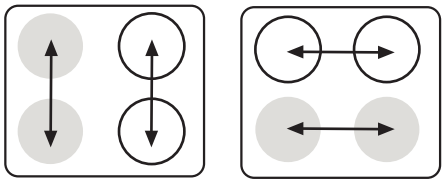
LES DIFFERENTES POSITIONS

Aux différentes positions correspond la répartition de chauffe de la zone suivante :

	INDUCTION		VITROCERAMIQUE	
Positions	% puissance	Durée de fonctionnement avant coupure automatique	% puissance	Durée de fonctionnement avant coupure automatique
1	2,5	10 heures	3	6 heures
2	5	10 heures	6	6 heures
3	7,5	5 heures	11	5 heures
4	12,5	4 heures	16	5 heures
5	18	3 heures	19	4 heures
6	24	3 heures	32	1,5 heure
7	45	2 heures	45	1,5 heure
8	60	2 heures	65	1,5 heure
9	100	1 heure	100	1,5 heure

Pour une meilleure sécurité, les foyers se coupent automatiquement si on les laisse trop longtemps fonctionner. La coupure dépend du niveau de puissance utilisé.

NOTA:
La table à induction fonctionne avec un générateur qui alimente simultanément deux foyers par zone. Donc, selon le modèle :



Chaque zone peut prendre en charge une puissance maximale de 3700 W.
En conséquence, lorsque dans une même zone, la fonction Booster est opérationnelle, et que le deuxième foyer est au niveau de puissance 9 ou 8, ce dernier est automatiquement réduit au niveau 7, cette baisse apparaît avec un affichage clignotant pour information.

Attention : le booster est actif pour une durée de 10 minutes, après ce laps de temps, le booster disparaît, et le foyer reprend la chauffe à la position 9, la puissance du générateur étant réduite, le niveau de puissance du deuxième foyer revient à sa position initiale.

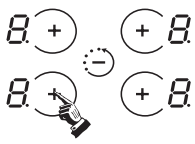
UTILISATION DE LA TABLE

• Après la mise sous tension, attendre 8 secondes pour activer les commandes électroniques.

- Presser la touche ⏻ pendant 3 secondes.
  La commande électronique de la table est activée. Dans chaque zone d'affichage le niveau de puissance "0" s'affiche et la diode de commande clignote.
- Sans intervention dans les secondes suivantes, la commande électronique s'éteint et l'opération de mise en route doit être renouvelée.

• ACTIVATION D'UN FOYER DE CUISSON

- Presser la touche de sélection du foyer désiré. Dans la zone d'affichage, la diode de commande devient fixe. Elle indique que la zone est active.



- Presser la touche " **+** " ou " **-** " pour un niveau de puissance entre 1 et 9. En maintenant la pression sur la touche " **+** " ou " **-**", le niveau de puissance augmente ou diminue progressivement.

Les exemples suivants sont donnés à titre indicatif. L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

0	:	Arrêt
1	:	)
2	:	) ..... Fondre
3	:	Maintien de la chaleur
4	:	Réchauffage
5	:	Décongélation, cuisson à l'étuvée, cuisson à point, cuisson à faible température
6	:	Cuisson sans couvercle
7	:	Sautés, rissolés de viande et rôtis
8	:	Cuissons et rôtis à haute température, saisir
9	:	Friture, saisie de viandes ...
Booster	:	Ebullition de large quantités de liquides...

• DETECTEUR DE RECIPIENT (Modèle Induction)

Lorsque le foyer est en fonctionnement, le détecteur de récipient offre l'avantage d'arrêter ou de démarrer automatiquement la chauffe du foyer de cuisson au contact ou au retrait du récipient. Il permet de ce fait une économie d'énergie.

Si la zone de cuisson est utilisée avec un récipient adapté*:
l'afficheur indique le niveau de puissance.
** l'induction nécessite des ustensiles compatibles donc magnétiques et de diamètre adapté au foyer utilisé.*

Si la zone de cuisson est utilisée sans récipient ou avec un récipient non adapté:
l'afficheur indique ⍈. Le foyer ne s'enclenche pas. En l'absence de détection de récipient au bout de 10 minutes, l'opération de mise en route est annulée.

IMPORTANT:
Le détecteur de récipient ne fait pas office de touche marche/arrêt du foyer.

• ARRET D'UN FOYER DE CUISSON

La zone de cuisson doit être active, presser la touche du foyer de cuisson souhaité.

- Presser la touche " **-** " jusqu'à afficher le niveau de puissance "0". Instantanément le foyer s'éteint, l'indication "0" s'efface après 10 secondes.
- Pour un arrêt rapide, appuyer simultanément sur la touche " **-** " et " **+** ". Le niveau de puissance redescend automatiquement à "0".
  Le foyer s'éteint.

• ARRET GENERAL

Le fonctionnement des foyers et de la minuterie peut être stoppé à tout moment par une pression d'une durée de 3 secondes sur la touche marche/arrêt.

• INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE

Le tableau de commande informe l'utilisateur lorsque la température de surface des zones de cuisson dépasse 60°C environ, par l'affichage suivant: "**H**". Lorsque la température redescend en dessous de 60°C, l'affichage "**H**" s'efface.

Pour les fins de cuisson, nous conseillons d'éteindre la zone de cuisson et de profiter de la chaleur résiduelle du foyer de cuisson pour terminer la cuisson en douceur.

N.B. après coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle disparaît définitivement et ce, même si la température surface dépasse 60°C.

• ACTIVATION DE L'ACCELERATEUR DE CHAUFFE

L'accélérateur de chauffe permet d'obtenir une montée en température plus rapide des zones de cuisson. Idéal pour saisir des viandes, ou pour porter rapidement à ébullition des grandes quantités de liquides (soupes, légumes ...).

Activation de l'accélérateur de chauffe :
. Presser la touche ⏻.
. Appuyer sur la touche " **+** " de la zone souhaitée jusqu'à la position "9", relâcher brièvement la pression puis réappuyer sur la même touche, l'afficheur indique en alternance "A" "accélérateur de chauffe" et "9" "niveau de puissance".
. Réduire si besoin à la position de chauffe souhaitée.

Position de cuisson	Puissance libérée %	Durée d'accélération de chauffe en minutes
0	0	0
1	3	1
2	6	3
3	11	5
4	16	6,5
5	19	8,5
6	32	2,5
7	45	3,5
8	65	4,5
9	100	0

Ex. foyer de 1800 W à la position 6 = position libérée 32% de 1800W soit 576W.
Lorsque la fonction "accélérateur de chauffe" est activée, le foyer fournit la puissance maxi 1800W pendant une période de 2,5 minutes, et régule à 576W.

. Lorsque l'accélération de chauffe est effectuée, l'affichage du niveau de puissance reste fixe.

• ACTIVATION DE LA FONCTION BOOSTER (Modèle induction)

La fonction Booster permet d'obtenir par une simple pression le fonctionnement du foyer avec puissance élevée, selon le foyer, pendant 10 minutes. Idéal pour porter à ébullition de grandes quantités de liquides ....

	PUISSANCE FOYER	PUISSANCE DU BOOSTER
INDUCTION	1400 W	1800 W
	1850 W	2500 W
	2300 W	3200 W
	2400 W	3200 W

Activation de la fonction BOOSTER :
- Mettre en route le foyer désiré.
  La diode de commande s'affiche.

- Presser la touche de mise en fonction du BOOSTER. Le BOOSTER est actif pour une période de 10 minutes.
  L'indication "P" s'affiche.

Une fois ce temps écoulé, le niveau de puissance redescend à 9.
*Un appui sur la touche " **-** " annule la fonction BOOSTER, et le niveau de puissance redescend à 9.*

• PROGRAMMATION D'UN FOYER DE CUISSON

Chaque foyer de cuisson est programmable pour une durée maximale de 99 minutes. Un seul foyer, à la fois, peut être programmé.

- Mettre en route le foyer désiré.
La diode commande près du niveau de puissance doit être affichée.

- Appuyer sur la touche Minuteur ⏲.
Le repère de foyer autour de l'affichage du minuteur rappelle le foyer commandé.

- Appuyer sur la touche ⏲ ou " - "pour choisir une durée en minutes. *L'enregistrement est automatique après trois secondes.*

➜ Le temps programmé peut être modifié à tout moment en réactivant la touche de sélection du minuteur, la diode de commande du minuteur doit être allumée.
Une fois le temps écoulé, le foyer de cuisson s'éteint automatiquement et un bip sonore retentit pendant 1 minute. Appuyer sur la touche du minuteur pour le stopper.

➜ Le temps programmé peut être ramené à "00" avec la touche " **-** " ou avec un appui simultanée sur les touches " **+** " et " **-** ", le foyer n'est donc plus relié au minuteur mais reste opérationnel. Il sera donc nécessaire de stopper le foyer indépendamment.

➜ Le minuteur peut être utilisé seul comme aide-mémoire, une sonnerie retentira à la fin du temps programmé.

• FONCTIONNEMENT DE LA TOUCHE VERROUILLAGE

La fonction verrouillage évite que quiconque ne mette en route la table. Elle est utilisée également pour le nettoyage du bandeau des commandes.

Pour verrouiller la table :
- Appuyer sur la touche marche/arrêt ⏻.
- Appuyer simultanément sur la touche " **-** " et la touche " **+** " du foyer avant droit, relâcher brièvement et réappuyer sur la touche " **+** " de cette même zone. La table est verrouillée, l'indication de verrouillage " **L** " s'affiche pour toutes les zones pendant 20 secondes.

Pour déverrouiller la table :
- Appuyer sur la touche marche/arrêt ⏻.
L'indication de verrouillage " **L** " s'affiche pour toutes les zones.
- Appuyer simultanément sur la touche '" **-** " et la touche " **+** " du foyer avant droit, relâcher brièvement et réappuyer sur la touche " **-** " de cette même zone. La table est déverrouillée.

ENTRETIEN DE LA SURFACE

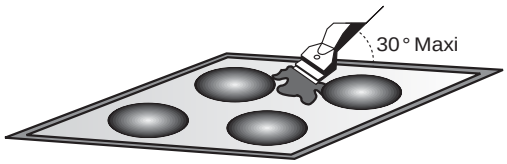
• Il est important lors du nettoyage de la surfce vitrocéramique de la table, d'attendre le refroidissement complet de cette dernière.
• Seuls les produits spécifiques, pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, crème et grattoir, doivent être utilisés. Vous les trouverez facilement dans le commerce.
• Eviter les débordements, les salissures qui tombent sur le plan de cuisson se carbonisent rapidement et sont donc plus difficiles à nettoyer.
• Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson tout ce qui susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

ENTRETIEN:
- Disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface vitrocéramique.
- Frotter en insistant sur les parties tachées s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou un papier légèrement humide.
- Rincer si besoin.
- Essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.

Si après cet entretien courant des taches persistent :
- Disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit spécifique.
- Gratter à l'aide d'un grattoir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
- Rincer si besoin.

CONSEILS:
Un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.
S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.
Pour enlever les traces d'eau et de clacaire, utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc, ou jus de citron. Rincer et essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.
Le verre vitrocéramique supporte le frottement des ustensiles de cuisson à fond plat, mais il est quand même conseillé de les soulever pour les déplacer.

NB:



Eviter d'employer une éponge trop humide.
Ne jamais utiliser un outil en acier tel que couteau ou tournevis.
L'utilisation du grattoir avec lame de rasoir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respecté.
Ne pas laisser le racloir avec lame de rasoir à la portée des enfants.
Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de poudres récurantes.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique:
Si la table de cuisson ne fonctionne pas, nous vous conseillons de :
- vérifier que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant;
Si la cause du dysfonctionnement n'est pas trouvée,
- éteindre l'appareil, ne pas y toucher et appeler le Service d'Assistance Technique.
Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat de la table de cuisson.

PROBLEMES ET SOLUTIONS

La table à induction émet un ronflement.
• Normal. La turbine de refroidissement des composants électroniques est en fonctionnement.

La table à induction émet un léger sifflement.
• Normal. Etant donné la fréquence de fonctionnement des inducteurs, un léger sifflement peut se produire lors de l'utilisation de plusieurs foyers à puissance maximale.

Les foyers ne maintiennent pas les petits bouillons ou friture peu vive.
• N'utiliser que des récipients à fond plat.
• Le fond du récipient doit recouvrir entièrement le diamètre du foyer choisi.

Cuissons trop lentes.
• Utilisation de récipients non adaptés. N'utiliser que des ustensiles avec fond plat et d'un diamètre au moins égal au foyer.

Petites rayures ou éraflures sur la surface vitrée de la table.
• Une mauvaise méthode de nettoyage, ou des récipients avec fond rugueux sont utilisés, des particules tels que grains de sable, ou sel se trouvent entre la table et le fond du récipient. Se reporter au chapitre "Entretien", s'assurer que les fonds des récipients sont propres avant utilisation et n'utiliser que des récipients avec fond lisse. Les rayures peuvent être atténuées seulement si un bon nettoyage est réalisé.

Marques de métal.
• Ne pas faire glisser des récipients en aluminium sur la table. Se reporter aux recommandations d'entretien.
• Vous n'utilisez pas les bons matériaux, les taches quelles qu'elles soient persistent. Aidez-vous d'une lame de rasoir et suivre le chapitre "Entretien".

Taches sombres.
• Utiliser une lame de rasoir et suivre le chapitre "Entretien".

Surfaces claires sur la table.
• Marques provenant de récipient en aluminium ou cuivre, mais aussi de dépôts de minéraux, de l'eau ou des aliments ; ils peuvent être enlevés avec de la crème nettoyante.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table.
• Se reporter au chapitre "Entretien".

La table ne fonctionne pas ou certains foyers sont sans fonction.
• Les barrettes shunts ne sont pas positionnés correctement sur la plaque à bornes. Faire vérifier que le raccordement est effectué conformément aux recommandations.

La table ne fonctionne pas.
• Un gros débordement ou objet recouvre au moins deux touches, pendant dix secondes au minimum. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.
• Le tableau de bord est verrouillé. Appuyer sur la touche "Verrouillage".

La table ne se coupe pas
• Le tableau de bord est verrouillé. Appuyer sur la touche "Verrouillage".

La table s'arrête automatiquement
• Un débordement recouvre pendant plus de 10 secondes au moins 2 touches, la table se met en sécurité, et un bip sonore retentit tant que les touches sont recouvertes. Nettoyer le débordement ou retirer l'objet.
• Les foyers s'arrêtent automatiquement si on les laisse fonctionner pendant une période assez longue. Se reporter au chapitre "Durée de fonctionnement".

Fréquence de fonctionnement arrêt/marche sur foyers.
• Les cycles coupure-fonctionnement varient en fonction du niveau de puissance demandé :
- niveau faible : temps de fonctionnement court,
- niveau élevé : temps de fonctionnement long.

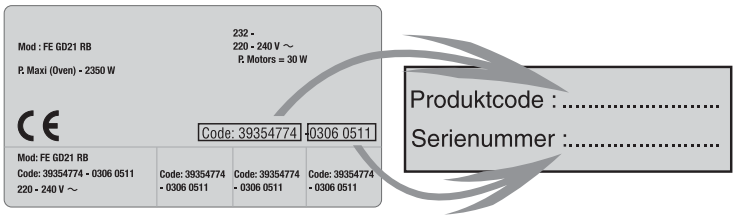
Affichage "H", indicateur de chaleur résiduelle clignote
• La température électronique est trop élevée. Un technicien doit procéder à la vérification de l'encastrement en respectant les recommandations.

Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit. Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les règlementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.
Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

ALLGEMEINE HINWEISE

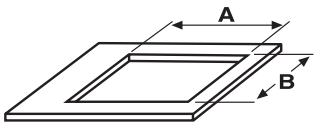
LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, UM DEN GRÖßTMÖGLICHEN NUTZEN AUS IHREM GERÄT ZU ZIEHEN. Wir empfehlen Ihnen, die Installations- und Bedienungsanleitung für eine spätere Nutzung aufzubewahren. Notieren Sie auf diesem Heft VOR DER INSTALLATION die Seriennummer des Gerätes, die bei einem eventuellen späteren Einsatz des Kundendienstes nötig ist.

Matrikelschild:
(befindet sich auf der Unterseite des Gerätes)



- Um das Risiko von Verbrennungen auszuschließen, halten Sie Kinder fern, wenn das Gerät im Betrieb ist, auch nachdem die Kochstellen abgeschaltet wurden, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.
- Wenn Sie mit Fett oder Öl kochen, achten Sie darauf, immer den Kochvorgang zu überwachen, da sich zu heißes Fett oder Öl leicht entzünden kann.
- Keine Alufolie oder Kunststoffbehälter auf die heiße Ceranoberfläche abstellen.
- Lassen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Induktionsfeld liegen, da sie, wenn sie sehr groß bzw. lang oder besonders schwer sind, sehr heiß werden können!
- Wir empfehlen Ihnen, das Ceranfeld nach jeder Benutzung zu reinigen, um eine Ansammlung von Verschmutzungen und Fettrückständen zu vermeiden. Sie würden sich bei jeder neuen Benutzung erhitzen und verkohlen und dabei störenden Rauch und unangenehme Ausdünstungen verbreiten. Außerdem stellen sie ein Brandrisiko dar.
- Die Steuerplatine des Gerätes ist empfindlich. Achten Sie darauf, keine heißen Behälter darauf abzustellen.
- Niemals direkt auf dem Ceranfeld kochen. Benutzen Sie stets Kochgeschirr.
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer in die Mitte des Kochfelds.
- Benutzen Sie die Ceranoberfläche nicht als Schneidebrett oder Arbeitsfläche.
- Schieben Sie das Kochgeschirr nicht von Kochfeld zu Kochfeld: das könnte Kratzer verursachen.
- Bewahren Sie keine schweren Gegenständen über dem Ceranfeld auf, sie könnten herunterfallen und das Ceranfeld beschädigen.
- Benutzen Sie die Ceranoberfläche nicht als Aufbewahrungsort für irgendwelche Gegenstände
- Im unwahrscheinlichen Fall, dass auf der Kochfläche ein Riss auftreten sollte, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr zum Ceranfeld und setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung.

⚠ Dieses Gerät entspricht derzeitigen Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit.
Trotzdem sollten sich Personen mit **Herzshrittmacher** von diesem Gerät fernhalten. Es ist unmöglich zu versichern, dass jeder auf dem Maekt verfügbare Herzschrittmacher der gültigen Richtline für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb des Gerätes gefährden.
Möglicherweise kann es auch bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, su Störungen kommen.

KOCHMULDEN	**PVI 630**	**PVI 640**	**PMI 640**	**PVI 740**
Kochstellen	3 INDUKTION	4 INDUKTION	2 INDUKTION 2 HI-LIGHT KOCHZONEN	4 INDUKTION
Spannung/Frequenz (V/Hz)	220 - 240 V 50/60 Hz	220 - 240 V 50/60 Hz	220 - 240 V 50/60 Hz	220 - 240 V 50/60 Hz
Gesamtanschulusswert (W)	6900	7400	6700	7400
Maße (B x T x H) mm.	595 x 510 x 55	595 x 510 x 55	595 x 510 x 55	765 x 510 x 55
Einbaumaße **(AxB)**	560 x 490	560 x 490	560 x 490	740 x 490
				

Alle Daten dienen der Information. Bemüht, die Qualität ihrer Produkte stets zu verbessern, behält sich der Hersteller leichte Änderungen in Verbindung mit technischen Innovationen vor.

CE Ceranfeld gemäß den Bestimmungen CEE 89/109, 73/23/CEE und 89/336/CEE.

INSTALLATION

Der Einbau und die Installation eines Elektrogerätes sind Arbeiten, die mit besonderer Sorgfalt durchgeführt werden müssen. Eine nicht fachgerechte Installation kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und die Unversehrtheit des Benutzers gefährden. Es ist daher zwingend notwendig, die Installationsarbeiten einem qualifizierten Fachmann zu überlassen, der sie nach allen Regeln der Kunst und gemäß der geltenden Normen durchführen kann. Sollte der Endverbraucher trotz dieser dringenden Empfehlung die Installation selber vornehmen, lehnt der Hersteller jede Verantwortung für technische Defekte am Gerät oder für eventuell resultierende Schäden an Personen oder Sachen ab.

EINBAU

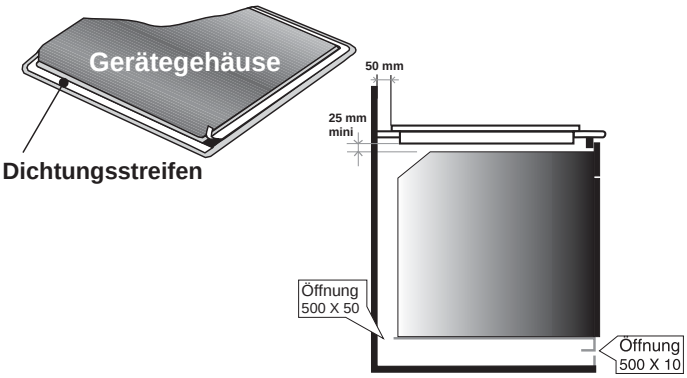
Das Möbel oder die Arbeitsplatte, in die das Ceranfeld eingebaut werden soll, so wie die Wände der angrenzenden Möbel müssen aus hitzebeständigem Material bestehen.
Insbesondere bei Schränken aus Furnierholz müssen die verwendeten Klebstoffe hitzebeständig sein, um Verformungen und Entleimungen zu vermeiden.

Installation:

- Mit dem Ceranfeld wird ein Dichtungsstreifen mitgeliefert. Gehen Sie wie folgt vor:
- Drehen Sie das Gerät mit dem Glas nach unten um. Schützen Sie dabei die Glasoberfläche.
- Kleben Sie den Dichtungsstreifen rund um das Gerät.
- Achten Sie auf einen einwandfreien Sitz des Dichtungsstreifens, um das Durchsickern von Feuchtigkeit in das untenstehende Möbel zu verhindern
- Bitte achten Sie darauf, dass das Kochfeld in eine ebene Fläche eingebaut wird.
- Eventuelle Verformungen, die wegen einer fehlerhaften und unsachgemäßen Montage verursacht worden sind, können die Eigenschaften der Arbeitsfläche verändern und somit die Leistung des Kochfelds beeinträchtigen.
- Zwischen dem Kochfeld und den Wänden der angrenzenden Möbel sorgen Sie für einen Abstand von mindestens 5 cm.
- Der Ausschnitt muss unbedingt den angegebenen Abmessungen entsprechen.
- Die Höhe des in der Arbeitsplatte bzw. im Möbel eingebauten Teils des Kochfelds beträgt 5,5 cm.
- Bei Vorhandensein von Zwischenplatten:
- Der Abstand zwischen dem Boden des Gehäuses und der dem angrenzenden Möbel gehörigen Zwischenplatte muss größer als 2,5 cm sein, damit die Luftzirkulation ermöglicht wird. Der Mindestabstand der angrenzenden Möbel / des Rahmens zu dem Kochfeld beträgt dementsprechend 8 cm.
- Außerdem müssen Sie sicherstellen, dass auch hinter den Kochfeldern bzw. entlang der ganzen Breite der Luftumlauf (8 cm) gewährleistet ist.

- **Das Ceranfeld darf nicht über einem Ofen ohne Ventilator, einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank oder einer Waschmaschine montiert werden.**
- Der Körper des Kochfeldes ist mit 4 Positionierlöchern für die Klammern zur Befestigung der Ceranfeldes selber im Möbel bzw. in der Arbeitsplatte ausgestattet.

Vor dem Einbau des Kochfelds positionieren Sie die vier Klemmen so, dass das Kochfeld fest in der Einbaueinheit sitzt.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Installation des Gerätes muss gemäß den im Land der Installation geltenden Normen erfolgen.
Die Hersteller lehnt jede Verantwortung für die Missachtung dieser Richtlinie ab.

Achtung:

- Vor dem elektrischen Anschluss überprüfen Sie die auf dem Zähler angegebene Netzspannung, die Sicherung und die einwandfreie Erdung der Hausinstallation.
- Der elektrische Anschluss ans Stromnetz erfolgt mit einem Stecker mit Erdung oder mittels einer Vorrichtung zur allpoligen Unterbrechung mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm.
  Wenn das Gerät an einer Steckdose angeschlossen wird, muss diese auch nach der Installation leicht zugänglich sein.
- Das gelb-grüne Erdungskabel muss an die Klemmleiste des Gerätes einerseits und der Hausinstallation andererseits angeschlossen werden.
- Wir lehnen jegliche Verantwortung für Schäden oder deren Folgen ab, die aus der Benutzung eines nicht oder mangelhaft geerdeten Gerätes resultieren.
- Alle Eingriffe am Versorgungskabel sind ausschließlich durch den Werkskundendienst oder durch ähnlich qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen.

Das Kochfeld bedarf keines Stromversorgungskabels. Es ist nämlich mit einem Klemmbrett zur Auswahl des für die elektrische Hausinstallation geeigneten Anschlusses ausgestattet.

Das Klemmbrett hat unterschiedliche Anschlussmöglichkeiten:

Zweiphasig 220-240 V2~,
Dreiphasig 220-240 V3~,
Dreiphasig 380-415 V3N~

Um eine neue Verbindung herzustellen, beachten Sie bitte folgende Anweisungen:

- Bevor Sie die Verbindung herstellen, stellen Sie sicher, dass das Gerät durch eine angemessene Sicherung geschützt – siehe hierzu die unten stehende Tabelle - und mit Kabeln mit zu einer normalen Versorgung ausreichendem Querschnitt ausgestattet ist.

1- Arbeiten an bereits vorhandenen Anschlüssen:

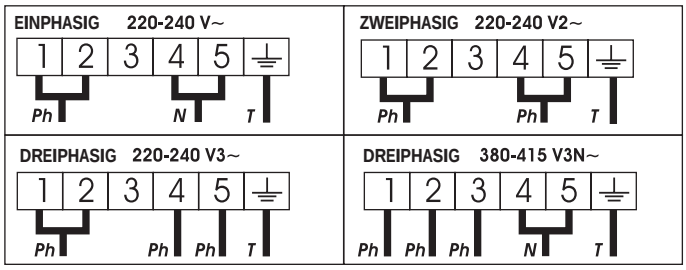
- Drehen Sie das Kochfeld so um, dass die Seite aus Glas auf der Arbeitsplatte aufliegt, wobei für einen geeigneten Schutz des Glases zu sorgen ist.
- Klappen Sie den Deckel auf
- Drehen Sie die Schrauben heraus, welche die Einheit mit den Shunt-Schienen und den Leitern des Netzkabels halten;
- Lösen Sie die Kabelschellen, um das Netzkabel entfernen zu können;
- ziehen Sie das Netzkabel heraus.

2- Schritte zur Herstellung einer neuen Verbindung

- Wählen Sie das Netzkabel gemäß den Anweisungen in der unten stehenden Tabelle.
- Führen Sie das Netzkabel durch die Kabelschelle hindurch;
- Isolieren Sie die Enden jedes Leiters auf eine Länge von 10 mm ab; dabei berücksichtigen Sie die erforderliche Länge des Netzkabels für den Anschluss an das Klemmbrett.
- Auf der Grundlage der nachstehenden Tabelle positionieren Sie die Shunt-Schienen, die Sie im dem vorherigen Arbeitsschritt aufgehoben haben, unter Beachtung der entsprechenden Markierungen auf dem Klemmbrett (die Shunt-Schienen ermöglichen es, eine Brücke zwischen zwei Klemmen herzustellen) und befestigen Sie die Leiter. Überprüfen Sie die Befestigung an den verschiedenen Klemmen.
- Schrauben Sie die Kabelschelle wieder auf und schließen Sie den Deckel fest.

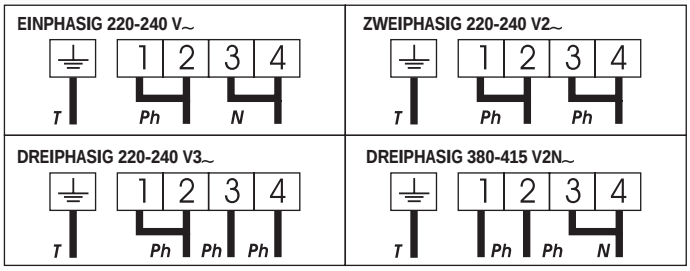
ANSCHLUSS AN DIE KLEMMEN VOM KLEMMBRETT:

	PVI 630	PVI 640	PMI 640	PVI 740
220-240 V~				
Sicherung	32 A	25 A	25 A	25 A
Kabel H05VVF-H05RR-F	3X4 mm²	3X2.5 mm²	3x2.5 mm²	3x2.5 mm²
220-240 V3~				
Sicherung	32 A	32 A	25 A	32 A
Kabel H05VVF-H05RR-F	4X4 mm²	4X4 mm²	4X2.5 mm²	4X4 mm²
380-415 V3N~				
Sicherung	20 A	20 A	20 A	20 A
Kabel H05VVF-H05RR-F	5X2.5 mm²	5X2.5 mm²	5X2.5 mm²	5X2.5 mm²



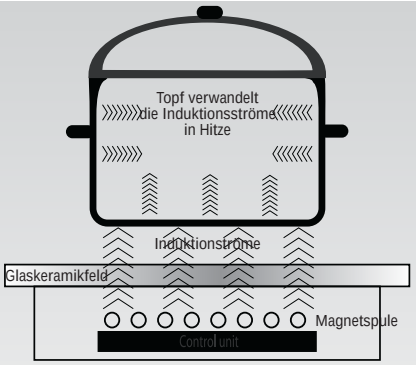
Ph = Phase N = Nulleiter T= Erdung

FÜR PMI 640 CERANFELDER



Ph = Phase N = Nulleiter T= Erdung

INDUKTION



BESCHREIBUNG DES VERFAHRENS

Ein elektronischer Generator versorgt eine im Inneren des Geräts untergebrachte Magnetspule.
Diese Wicklung erzeugt ein magnetisches Feld, so dass der Kochtopf, wenn er auf dem Kochfeld abgestellt wird, von den Induktionsströmen durchzogen wird.
Diese Ströme machen den Topf zu einem wahren Wärmeleiter, während die Glaskeramikoberfläche kalt bleibt.
Dieses System ist für den Gebrauch mit Kochtöpfen mit magnetischem Boden ausgelegt.

Um es mit einfachen Worten auszudrücken:
Das Induktionsverfahren bietet zwei Hauptvorteile:

- Da die Kochfläche nur durch die Abwärme des Topfes oder der Pfanne erwärmt wird, wird die Hitze auf ihrem höchsten Niveau erhalten und der Kochvorgang erfolgt ohne messbaren Energieverlust.
- Es entsteht keine Wärmeträgheit, da das Induktionsfeld erst dann arbeitet, wenn der Kochtopf auf dem Ceranfeld platziert wird, und die Stromzufuhr unterbrochen wird, wenn er entfernt wird.

DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN - Wenn Ihr Kochfeld sachgemäß installiert und benutzt wird, kommt der Einsatz der Schutzvorrichtungen äußerst selten vor.

- **Ventilator:** Zum Schutz der Stromversorgungs- und Steuervorrichtungen. Er verfügt über zwei Geschwindigkeiten, die automatisch geschaltet werden. Der Ventilator läuft selbst, wenn das Kochfeld abgeschaltet ist, und zwar solange, bis die elektronischen Vorrichtungen sich ausreichend abgekühlt haben.
- **Sicherheitstransistor:** Eine Sonde überprüft ständig die Temperatur an den elektronischen Komponenten. Wenn die Hitze einen zu hohen Wert erreicht, wird die Leistung des Kochfeldes automatisch verringert bzw. heruntergeschaltet (die Leistungsanzeige blinkt), bis es sich ausschaltet. Sobald die Temperatur an den Komponenten auf das von den Normen vorgeschriebene Niveau zurückgesunken ist, startet das Kochfeld wieder.
- **Schutzvorrichtung gegen den "leeren Kochtopf":** Unter jeder Kochzone befindet sich eine Vorrichtung, die jede eventuelle Fehltemperatur, die für den leeren Topf oder für die Glaskeramikoberfläche nicht geeignet ist, sofort erkennt.
- **Schutzvorrichtung "Erkennung":** Der Präsenzsensor erlaubt erst den Betrieb und somit die Erwärmung. Liegt ein kleiner Gegenstand (zum Beispiel ein Löffel, ein Messer oder ein Ring) auf dem Kochfeld, wird er nicht als Kochtopf erkannt und demzufolge setzt sich das Kochfeld nicht in Betrieb.
- **Schutzvorrichtung "Überkochen und Spritzer":** Im Falle von eventuellem Überkochen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Entfernen Sie die Speiseresten, um das Kochfeld wieder in Betrieb zu setzen

WAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

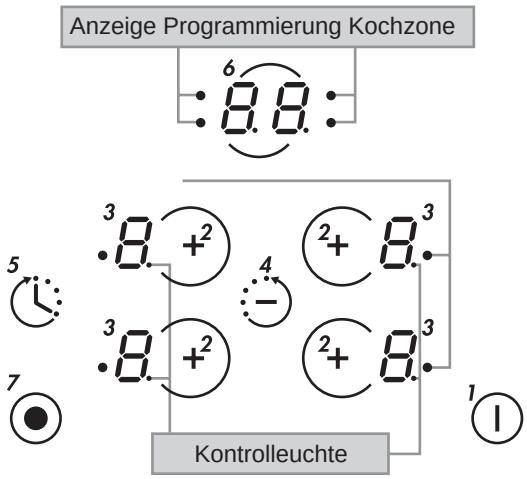
Die Benutzung von gutem Kochgeschirr ist sehr wichtig, um beste Ergebnisse mit Ihrem Ceranfeld zu erzielen:

- **Benutzen Sie immer Kochgeschirr von guter Qualität mit gleichmäßig flachem Boden:** Der flache Boden verhindert vereinzelte heiße Stellen und somit das Anbrennen der Speisen. Dicke Metalltöpfe und Pfannen ermöglichen eine gleichmäßige Verteilung der Hitze.
- **Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs trocken ist:** Wenn Sie die Töpfe mit Flüssigkeit füllen, oder wenn Sie Kochgeschirr benutzen, das im Kühlschrank aufbewahrt wurde, vergewissern Sie sich, dass der Boden völlig trocken ist. Das ist eine notwendige Maßnahme, um Ihr Kochfeld nicht zu verschmutzen.
- **Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser groß genug ist, um das Kochfeld völlig abzudecken:** Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner sein als das Kochfeld. Wenn der Durchmesser etwas größer ist, wird die Energie der Kochstelle optimal genutzt.

Folgende Hinweise werden Ihnen bei der Auswahl des jeweils geeigneten Kochgeschirrs und somit zum Erzielen bester Kochleistungen behilflich sein.

	HI-LIGHT KOCHZONEN	INDUKTION
Symbol auf dem Kochgeschirr	Überprüfen Sie das Symbol auf dem Schild, das zeigt, ob der Kochtopf mit dem Ceranfeld kompatibel ist.	Überprüfen Sie das Symbol auf derm Schild, das zeigt, ob der Kochtopf mit dem Induktionsverfahren kompatibel ist. Verwenden Sie Kochtöpfe mit magnetischem Bodem (emaillierter Stahlblech, Gusseisen, eisenhaltiger Edelstahl). Wenn Sie ein Magnet auf den Boden des Kochtopfes legen, muss es haften bleiben.
Edelstahl	geeignet	ungeeignet
	Am besten mit „Sandwich-Boden". Dieser verbindet die Eigenschaften von Edelstahl (Aussehen, Lebensdauer und Stabilität) mit den Vorteilen von Aluminium oder Kupfer (gute Leitfähigkeit und gleichmäßige Verteilung der Hitze)	Außer ferromagnetisches Edelstahl
Aluminium	geeignet	ungeeignet
	Wir empfehlen Kochgeschirr mit dickem Boden wegen seiner guten Leitfähigkeit. Rückstände können als dunkle Flecken auf dem Kochfeld zurückbleiben, können aber durch schnelles Abwischen entfernt werden.	
Gusseisen	Gute Leistung	geeignet
	Vorsicht: Es könnte die Glasoberfläche verkratzen	
Emaillierter Stahl	Gute Leistung	geeignet
	Flacher, dicker und glatter Boden wird empfohlen	
Glas	Nicht geeignet	ungeeignet
	Schlechte Leistung. Kann die Oberfläche verkratzen.	
Porzellan	Nicht geeignet	ungeeignet
	Schlechte Leistung. Nicht mit dickem und glattem Boden, sondern nur mit flachem Boden.	
Kupferböden	geeignet	ungeeignet
	Wir empfehlen einen dicken Boden. Gute Leistung, aber Vorsicht beim Gebrauch, Kupfer kann Spuren hinterlassen.	

BEDIENUNG DES CERANFELDS



1. EIN/AUS-Taste
2. Taste zur Auswahl der Kochzone UND " + "-Taste
3. Display
4. " - "-Taste
5. Timer-Taste
6. Timer-Display
7. Taste zur Auswahl der Boosterfunktion (Induktion)

DIE VERSCHIEDENEN WÄRMESTUFEN

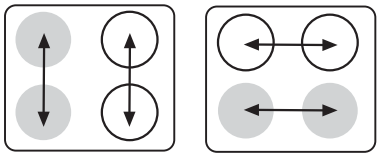
Die verschiedenen Positionen entsprechen den folgenden Stromwerten

	INDUKTION		HI-LIGHT KOCHZONEN	
Wärme-stufen	Leistung in %	Maximale Betreibszeit vor dem automatischen Abschalten	Leistung in %	Maximale Betreibszeit vor dem automatischen Abschalten
1	2,5	10 Stunden	3	6 Stunden
2	5	10 Stunden	6	6 Stunden
3	7,5	5 Stunden	11	5 Stunden
4	12,5	4 Stunden	16	5 Stunden
5	18	3 Stunden	19	4 Stunden
6	24	3 Stunden	32	1,5 Stunden
7	45	2 Stunden	45	1,5 Stunden
8	60	2 Stunden	65	1,5 Stunden
9	100	1 Stunde	100	1,5 Stunden

Zur Erhöhung der Sicherheit schalten sich die Kochfelder automatisch aus, wenn sie zu lange in Betrieb gewesen sind. Die zulässige maximale Betriebszeit hängt vom jeweils eingestellten Temperaturniveau ab.

ANMERKUNG:

Die Kochfelder werden von einem Generator gespeist, welcher 2 Kochzonen je Bereich gleichzeitig versorgt, und zwar je nach Modell:



Jeder Bereich kann eine maximale Leistung von 3700 W erreichen. Demzufolge, wenn in einem Bereich der Booster in Betrieb ist und die zweite Kochzone des Bereiches eine Leistungsstufe von 9 oder 8 erreicht hat, wird die Energieversorgung dieser Kochstelle automatisch auf Stufe 7 herabgesetzt. Dieser Rückgang wird durch ein blinkendes Display angezeigt.

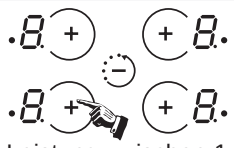
Achtung: Wie in der Leistungstabelle angegeben, arbeitet der Booster für maximal 10 Minuten. Nach Ablauf dieser höchsten Betriebszeit schaltet er sich aus und die Kochzone geht bei Erreichen der Stufe 9 wieder an; da die Leistung des Generators gesunken ist, geht die Leistungsstufe der zweiten Platte auf den ursprünglich eingestellten Wert zurück.

• Nachdem Sie das Ceranfeld eingeschaltet haben, warten Sie ca. 8 Sekunden, um die elektronische Steuerung zu aktivieren.

- Drücken Sie die Taste ⏻ für 3 Sekunden
  Nun ist die elektronische Steuerung des Gerätes aktiviert. Für jede Kochzone erscheint die Hitzeleistung 0 und die Leuchtanzeige der Steuerung blinkt.
- Wenn Sie 10 Sekunden lang nichts unternehmen, schaltet sich die elektronische Steuerung ab und Sie müssen den Einschaltvorgang wiederholen.

• KOCHSTELLE EINSCHALTEN

- Drücken Sie die Wahltaste der gewünschten Kochzone. Die Leuchtanzeige der Steuerung bleibt an und zeigt somit, dass die Kochzone aktiv ist.



- Drücken Sie die Taste − oder + um eine Leistung zwischen 1 und 9 zu wählen.
- Wenn Sie die Taste − oder + gedrückt halten, erhöhen bzw. vermindern Sie die eingestellte Leistung.

Die nachfolgenden Beispiele dienen zu Ihrer Information. Die persönliche Erfahrung wird Ihnen ermöglichen, die vorgeschlagenen Einstellungen Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anzupassen.

0	:	Aus
1	:	)
2	:	) ..... Schmelzen
3	:	Warmhalten
4	:	Aufwärmen
5	:	Auftauen, schmoren, garen bei niedriger Temperatur
6	:	Garen ohne Deckel
7	:	Anbraten, rösten, Fleischbraten
8	:	Garen und braten bei hoher Temperatur, backen
9	:	Frittieren, Wasser zum Kochen bringen
Booster	:	Aufkochen von großen Flüssigkeitsmengen

• KOCHSTELLE ABSCHALTEN

Die Kochstelle muss aktiv sein. Die Leuchtanzeige für die Steuerung im Einstellungsfeld muss leuchten. Sollte das nicht der Fall sein, wählen sie erneut die gewünschte Kochzone.

- Drücken Sie die Taste − bis die Leistung 0 erscheint. Die Kochzone schaltet sich augenblicklich ab. Nach 10 Sekunden erscheint die Anzeige 0.
- Um schnell abzuschalten, drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und −. Die Leistung geht sofort auf 0 zurück und die Kochzone schaltet sich ab.

• CERANFELD ABSCHALTEN

Es ist jederzeit möglich, die Funktion der Kochzonen und des Minutenzählers durch Drücken der Taste ON-OFF für 3 Sekunden abzuschalten.

• LEISTUNGSVERSTÄRKER

Alle Kochzonen des Ceranfelds sind mit einem Leistungsverstärker ausgestattet, der bei Bedarf einen schnelleren Temperaturanstieg der Kochzonen ermöglicht.

Leistungsverstärker einschalten:

- Schalten Sie die gewünschte Kochzone ein, drücken Sie die Taste + bis zur Position “9”, lassen Sie kurz los und drücken Sie erneut die Taste + Die Anzeige zeigt blinkend A “Leistungsverstärker” und 9 Hitzeleistung.
- Schalten Sie bei Bedarf auf die gewünschte Hitzeleistung zurück

Einstellung der Kochzone		entwickelte Leistung (%)		Dauer der erhöhten Leistung (Minuten)		maximale Funktionsdauer vor automatischem Abschalten *
0	:	0 %	:	0	:	0 STD.
1	:	3 %	:	1	:	6 STD.
2	:	6 %	:	3	:	6 STD.
3	:	11 %	:	5	:	5 STD.
4	:	16 %	:	6,5	:	5 STD.
5	:	19 %	:	8,5	:	4 STD.
6	**:**	**32 %**	**:**	**2,5**	**:**	**1,5 STD.**
7	:	45 %	:	3,5	:	1,5 STD.
8	:	65 %	:	4,5	:	1,5 STD.
9	:	100 %	:	0	:	1,5 STD.

BEISPIEL: eine Kochzone mit 1800 W Leistung ist auf Pos. 6 eingestellt: entwickelte Leistung: 32% von 1800 W

Wenn die Funktion “Leistungsverstärker” eingeschaltet ist, liefert die Kochzone die volle Leistung von 1800 W während 2,5 Minuten und schaltet erst nach dieser Zeit auf 576 W herunter.

Wenn der “Leistungsverstärker” aktiv ist, bleibt die Anzeige der Leistungsstufe permanent eingeschaltet.

• AKTIVIERUNG DER BOOSTER-FUNKTION (Induktion)

Die Booster-Funktion ermöglicht durch einfachen Knopfdruck den Betrieb der Kochstelle über einen Zeitraum von 10 Minuten bei einer Leistung von 2200 W oder 3000 W je nach Bereich. Ideal, wenn eine große Flüssigkeitsmenge zum Kochen gebracht werden soll.

INDUKTION	LEISTUNG	BOOSTER LEISTUNG
	1400 W	1800 W
	1850 W	2500 W
	2300 W	3200 W
	2400 W	3200 W

Aktivierung der Booster-Funktion

- Drücken Sie den Einstellknopf der mit der Booster-Funktion ausgestatteten Kochzone.
  Die Kontrollanzeige leuchtet auf

- Drücken Sie den Knopf zum Starten der Booster-Funktion. Der Booster ist nun 10 Minuten lang in Betrieb. *Ein "P" (Power) erscheint.*

Wenn die o.a. Zeit abgelaufen ist, sinkt die Leistung auf Stufe 9.

Durch Betätigung der Taste "-" wird die Booster-Funktion aufgehoben und die Leistung geht auf Stufe 9 zurück.

• METALLBODENERKENNUNG (Induktion)

Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, sorgt die Metallbodenerkennung für das automatische Aus- oder Einschalten der Wärmezufuhr an die Kochzone, wenn der Kochtopf davon entfernt bzw. darauf gelegt wird. Somit wird Energieeinsparung ermöglicht.

Wenn die Kochstelle mit geeignetem Kochgeschirr benutzt wird*:
Das Display zeigt die Wärmestufe oder, wenn der Booster aktiv ist, ein P an.
* Die Induktion erfordert den Gebrauch von geeignetem, d.h. mit einem Metallboden ausgestattetem Kochgeschirr, siehe Tabelle auf Seite 14; deren Durchmesser muss außerdem mindestens so groß wie der Durchmesser der Kochzone sein, damit diese vollständig bedeckt wird.

Wenn die Kochstelle eingeschaltet ist aber kein geeigneter oder gar kein Kochtopf darauf steht:
Auf dem Display erscheint das Symbol U Die Kochzone startet nicht. Wenn kein Kochtopf bzw. kein Metallboden erkannt wird, wird der Startbefehl nach 10 Minuten automatisch rückgängig gemacht.
WICHTIG:
Um die Kochstelle auszuschalten, müssen Sie das Kochfeld ordnungsgemäß ausschalten, anstatt einfach den Kochtopf zu entfernen. Der Metallbodenmelder hat nicht die Funktion eines Ein-/Aus-Schalters.

• RESTWÄRMEANZEIGE

Um anzuzeigen, dass die Temperatur der Kochstellenoberfläche über 60°C beträgt, erscheint im Steuerungsfeld die Anzeige: H.

Wir empfehlen, gegen Ende der Garzeit die Kochzone abzuschalten und die Restwärme auszunutzen, um den Garvorgang schonend zu Ende zu bringen.

Wenn die Temperatur unter 60°C gefallen ist, erlischt die Anzeige H.

HINWEIS: Nach einem eventuellen Stromausfall bleibt die Restwärmeanzeige ausgeschaltet, selbst wenn die Temperatur der Glasoberfläche über 60°C beträgt.

• PROGRAMMIERUNG EINER KOCHSTELLE

Jede Kochzone ist für eine maximale Dauer von 99 Minuten programmierbar. Man kann nur jeweils EINE Kochstelle programmieren.

- Schalten Sie die gewünschte Kochzone mit den oben beschriebenen Anweisungen ein. *Die Leuchtdiode für die Leistungsanzeige muss leuchten, um anzuzeigen, daß die Kochzone aktiv ist.*
- Drücken Sie die Taste Minutenzähler
  Die Anzeige der Kochstelle um das Einstellungsfeld des Minutenzählers weist auf die gesteuerte Kochzone hin
- Drücken Sie die Taste oder − um eine Dauer in Minuten zu wählen. *Die eingestellte Zeit wird nach drei Sekunden automatisch gespeichert.*

➜Die eingestellte Zeit kann jederzeit verändert werden. Drücken Sie die Wahltaste für den Minutenzähler, die Leuchtdiode des Minutenzählers muss leuchten. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch ab und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie die Taste, um es zu unterbrechen.

➜Die eingestellte Zeit kann wieder auf 00 gebracht werden, entweder mit der Taste − oder durch gleichzeitiges Drücken auf die Tasten + und − . Somit wird die Kochzone nicht mehr über den Minutenzähler gesteuert und muss manuell abgeschaltet werden.

➜Der Minutenzähler kann auch einzeln als Eieruhr benutzt werden. Am Ende der Zeit ertönt ein Klingelzeichen.

• TASTE SPERREN (KINDERSICHERUNG)

Die Taste Sperren ermöglicht die Festlegung der vorgenommenen Einstellungen bzw. verhindert das ungewollte Einschalten der Kochzonen. Sie ist ebenfalls nützlich während der Reinigung des Gerätes, da man die Steuerungstasten blockieren kann, auch wenn das Ceranfeld nicht in Betrieb ist.

Um das Kochfeld zu sperren:

- Drücken Sie den Ein/Aus-Druckknopf ⏻ .
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten "**-**" und "**+**" der Kochzone vorne rechts, dann drücken Sie noch einmal die Taste "**+**" dieser Zone.

*Somit ist das Kochfeld verriegelt; der entsprechende Anzeiger "**L**" für alle Kochzonen leuchtet für 20 Sekunden auf.*

Um das Kochfeld zu entsperren:

- Drücken Sie den Ein/Aus-Druckknopf ⏻. Der entsprechende Anzeiger "**L**" für alle Kochzonen leuchtet auf.
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten "**-**" und "**+**" der Kochzone vorne rechts, dann drücken Sie noch einmal die Taste "**-**" dieser Zone.

Das Kochfeld ist jetzt entsperrt.

REINIGUNG UND PFLEGE DES CERANFELDES

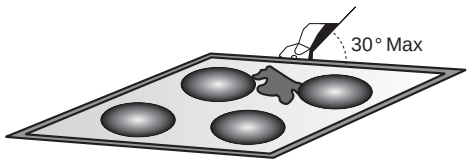
- **Vor der Reinigung der Glaskeramikoberfläche warten Sie bitte ab, bis diese vollständig abgekühlt ist.**
- **Benutzen Sie ausschließlich spezifische Reinigungsmittel für Ceranoberflächen, wie z.B. Reinigungscremen und Schaber. Nehmen Sie handelsübliche Produkte, die leicht auf dem Markt zu finden sind.**
- **Vermeiden Sie das Überlaufen von Speisen auf die Glasoberfläche. Diese verkohlen schnell während des Kochvorgangs und erschweren die Reinigung.**
- **Halten Sie alles, was schnell schmelzen kann, wie Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie aber auch Zucker und stark zuckerhaltige Produkte, von der Glasoberfläche fern.**

PFLEGE :

- Beträufeln Sie die Ceranoberfläche mit einigen Tropfen eines spezifischen Reinigungsmittel für Ceranfelder
- Wischen Sie die Flecken weg mit einem weichen Tuch oder mit leicht befeuchtetem Küchenpapier
- Trocknen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch oder mit Küchenpapier ab.

Sollten noch hartnäckige Flecken vorhanden sein:

- Beträufeln Sie die Oberfläche erneut mit dem Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie die Flecken mit einem Schaber, wobei dieser in einem Winkel von ca. 30° zur Ceranoberfläche gehalten werden soll.
- Trocknen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch oder mit Küchenpapier ab.
- Wiederholen Sie den Vorgang falls notwendig.



EINIGE EMPFEHLUNGEN:
Durch häufiges Reinigen bildet sich eine Schutzschicht, die Abnutzung und Kratzer vorbeugt.
Versichern Sie sich, dass die Ceranoberfläche sauber ist, bevor Sie das Ceranfeld erneut benutzen.
Um Kalk- und Wasserflecken zu entfernen, benutzen Sie einige Tropfen Essig oder Zitronensaft. Trocknen Sie mit Küchenkrepp gut ab. Wischen Sie schließlich mit einigen Tropfen eines spezifischen Reinigungsmittel ab.
Die Ceranoberfläche kann die Reibung von flachen Geschirrböden zwar gut aushalten, es ist jedoch empfehlenswert, Töpfe und Pfannen anzuheben, um sie zu verschieben.

ACHTUNG:

- **Vermeiden Sie den Gebrauch eines zu nassen Schwammes.**
- **Benutzen Sie niemals Werkzeuge aus Stahl wie Messer oder Schraubenzieher.**
- **Die Benutzung eines Schabers mit Rasierklinge kann die Oberfläche nicht beschädigen, wenn ein Neigungswinkel von 30° zwischen Schaber und Oberfläche eingehalten wird.**
- **Lassen Sie bitte den Schaber mit Klinge nicht in Reichweite von Kindern.**
- **Benutzen Sie keine ätzenden Mittel oder Stahlwolle zur Reinigung der Ceranoberfläche.**

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Ceranfeld einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind. Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigefügten Serviceheft angegeben.

PROBLEMLÖSUNGEN

Das Induktionsfeld stößt ein Brummen aus.

- Normal. Der Lüfter der elektronischen Komponenten ist eingeschaltet.

Das Kochfeld stößt ein leises pfeifendes Geräusch aus:

- Normal. In Abhängigkeit von der Häufigkeit, mit der die Induktoren eingesetzt werden, kann ein leises Pfeifen zu hören sein, wenn mehrere Kochfelder gleichzeitig bei höchster Leistungsstufe betrieben werden.

Die Kochzonen halten keine konstante Kochtemperatur oder das Anbraten geht nicht schnell genug

- Sie sollten Kochgeschirr mit absolut flachem Boden verwenden. Wenn Licht zwischen dem Boden des Kochgeschirrs und dem Kochfeld durchdringt, wird die Hitze nicht richtig weitergeleitet.
- Der Boden des Kochgeschirrs muss den Durchmesser der Kochfläche völlig bedecken.

Die Speisen kochen zu langsam

- Das falsche Kochgeschirr wurde ausgesucht. Wählen Sie ziemlich schweres Geschirr mit flachem Boden, dessen Durchmesser mindestens dem Durchmesser der Kochfläche entspricht.

Leichte Kratzer oder Abreibungen erscheinen auf dem Glas Ihres Ceranfeldes.

- Es wurden die falschen Reinigungsmethoden angewendet, Kochgeschirr mit rauem Boden wurde benutzt oder raue Gegenstände wie Salz oder Sand befanden sich zwischen Kochtopf und Ceranfeld. Verwenden Sie die empfohlenen Reinigungsmethoden, vergewissern Sie sich, dass die Böden Ihrer Kochtöpfe und das Kochgeschirr sauber sind und achten Sie auf glatte Böden. Kleine Kratzer sind nicht mehr zu entfernen, aber sie werden im Laufe der Zeit mit einer guten Reinigung weniger sichtbar.

Metallrückstände:

- Schieben Sie Aluminiumtöpfe nicht über die Kochflächen. Verwenden Sie die empfohlenen Reinigungsmethoden.
- Die falschen Reinigungsmittel/Gegenstände wurden verwendet, die Flecken bleiben auf der Oberfläche. Verwenden Sie den Schaber mit der Rasierklinge und die empfohlene Reinigungsmethode.

Dunkle Flecken

- Verwenden Sie den Schaber mit der Rasierklinge und die empfohlene Reinigungsmethode.

Helle Verfärbungen auf dem Ceranfeld

- Rückstände von Aluminium- oder Kupferpfannen, sowie Mineralablagerungen durch Wasser oder Lebensmittel können mit der Reinigungscreme entfernt werden.

Geschmolzener Zucker oder Plastik

- Lesen Sie den Abschnitt zur Reinigung und Pflege des Ceranfeldes.

Das Ceranfeld funktioniert nicht.

- Größere Überlaufreste oder ein Gegenstand bedecken mindestens 2 Tasten für mehr als 10 Sekunden. Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
- Das Bedienfeld ist durch die Sperrfunktion blockiert. Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie die Taste “Sperrfunktion”

Das Ceranfeld lässt sich nicht ausschalten.

- Das Bedienfeld ist durch die Sperrfunktion blockiert. Um die Sperre aufzuheben, drücken Sie die Taste “Sperrfunktion”. Schauen Sie im Kapitel “Die verschiedenen Wärmestufen” unter dem Punkt über die “maximale Funktionsdauer” auf Seite 16 nach.

Das Ceranfeld schaltet sich automatisch ab

- Größere Überlaufreste oder ein Gegenstand bedecken mindestens 2 Tasten für mehr als 10 Sekunden. Das Ceranfeld schaltet auf Sicherheitsbetrieb um und ein akustisches Signal ertönt, solange die Tasten bedeckt bleiben. Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
- Die Kochflächen schalten sich nach einer gewissen Zeit automatisch ab, wenn sie für längere Zeit in Betrieb sind. Siehe Kapitel “Die verschiedenen Wärmestufen” unter dem Punkt über die “maximale Funktionsdauer” auf Seite 16.

Ein- und Abschaltphasen der Kochzonen

- Die Ein- und Abschaltphasen der Kochstellen variieren je nach der eingestellten Leistungsstufe
  - niedrige Leistung: kurze Einschaltphasen
  - hohe Leistung: lange Einschaltphasen

Das Ceranfeld bzw. eine oder mehrere Kochflächen funktionieren nicht.

- Die Shunt-Brücken wurden nicht korrekt auf dem Klemmbrett positioniert. Lassen Sie durch einen Fachmann überprüfen, dass der elektrische Anschluss nach den Anweisungen auf Seite 14 erfolgt ist.

Die Aufschrift “H” in der Restwärmeanzeige blinkt.

- Die Temperatur des elektronischen Moduls ist zu hoch. Lassen Sie durch einen Fachmann überprüfen, dass der Einbau nach den Anweisungen auf Seite 14 erfolgt ist.

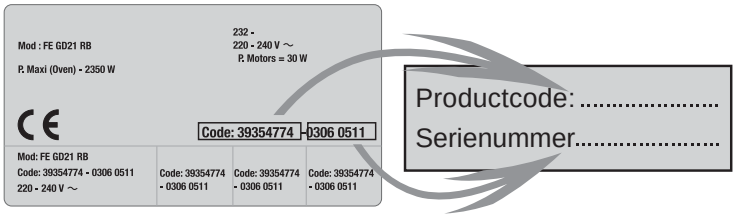
Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten. Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

ALGEMENE AANWIJZINGEN

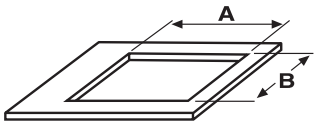
LEES AANDACHTIG DEZE GEBRUIKSAANWIJZING TENEINDE UW KOOKVLAK OPTIMAAL TE KUNNEN BENUTTEN. Wij raden u aan deze installatie- en gebruiksaanwijzing te bewaren voor toekomstige raadpleging, en vooraleer het kookvlak in te bouwen, hieronder het serienummer van het kookvlak te noteren voor een eventuele tussenkomst van onze naverkoopdienst.

Identificatieplaatje
(aan de onderkant van het kookvlak)



- Het is ten zeerste aangeraden kinderen op afstand te houden tijdens het opwarmen en het koelen van een kookzone zolangde icoonje voor resthitte brandt, om ernstige brandwonden te voorkomen.
- Wanneer u met olie of vet kookt, houd het kookproces onder ogen daar verhitte olie of vet snel kan vuur vatten.
- Plaats geen aluminiumfolie of plastieken bakjes op de warme kookzones.
- De halogeenzone waarmee het kookvlak is uitgerust straalt een aanzienlijk sterk licht uit; vermijd deze lampen langdurig aan te staren.
- Wij raden u aan na elk gebruik het kookvlak schoon te maken om accumulatie van vuil en vetten te vermijden. Zoniet koken en verkolen deze resten en verwekken ze bij elk verder gebruik rook en onaangename geuren. Ze kunnen eveneens een brand verwekken.
- Leg nooit metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de inductieplaat. Bij een bepaalde grootte en massa kunnen deze voorwerpen warm worden en de kookplaat beschadigen.
- De bedieningsconsole van het kookvlak is zeer gevoelig, plaats hier geen hete pannen.
- Nooit direct op het kookvlak koken, maak gebruik van kookpannen.
- De pan steeds centraal op de kookzone plaatsen.
- Gebruik het oppervlak van de kookzone niet als snijd- of werkvlak.
- Verschuif de pannen niet op het kookvlak; risico voor krassen.
- Geen zware voorwerpen boven het kookvlak plaatsen, ze zouden kunnen vallen en het kookvlak beschadigen.
- Sla geen voorwerpen op het kookvlak op.

⚠ Opgelet! Dit apparaat voldoet aan de richtlijn voor veiligheid en elektromagnetische compatibiliteit.
Toch dienen personen met pacemakers uit de buurt van dit apparaat te blijven. Er kan onmogelijk worden gegarangeerd dat elke op de markt beschikbare pacemaker voldoet aan de geldende richtlijn voor veiligheid en elektromagnetische compatibiliteit en dat er geen interferenties ontstaan die de juiste werking van de pacemaker in gevaar brengen.
Eventueel kunnen ook bij andere apparaten, zoals bijv. gehoorapparaten, storingen ontstaan.

KOOKPLATEN	**PVI 630**	**PVI 640**	**PMI 640**	**PVI 740**
Kookzones	3 INDUCTION	4 INDUCTION	2 INDUCTION 2 KERAMISCH	4 INDUCTION
Spanning/Frequentie (V/Hz)	220 - 240 V 50/60 Hz	220 - 240 V 50/60 Hz	220 - 240 V 50/60 Hz	220 - 240 V 50/60 Hz
Vermogen Elektrische Installatie (W)	6900	7400	6700	7400
Afmeting (l x p x h) mm.	595 x 510 x 55	595 x 510 x 55	595 x 510 x 55	765 x 510 x 55
Inbouwruimte **(AxB)**	560 x 490	560 x 490	560 x 490	740 x 490
				

Alle gegevens worden ter informatie verstrekt. Met als doel een voortdurende verbetering van de productkwaliteit, behoudt de fabrikant zich het recht voor de apparaten te wijzigen volgens de laatste stand van de technische evolutie en rekening houdend met de voorwaarden bepaald in de Verbruikscode.

CE De vitrokeramische kookvlakken zijn gefabriceerd in overeenstemming met de richtlijnen 73/23/CEE en 89/336/CEE.

INSTALLATIE

Huishoudapparaten in werking stellen is een delicate taak die, indien niet correct uitgevoerd, ernstige gevolgen kan hebben voor de veiligheid van de gebruiker. Onder deze voorwaarden is het imperatief deze taak aan een beroepsinstallateur over te laten, die deze volgens de geldende technische normen uitvoert. Indien ondanks deze aanbeveling de verbruiker zelf voor de installatie zorgt, wijst de fabrikant groep alle verantwoordelijkheid af in geval van technisch defect dat al of niet schade heeft veroorzaakt aan personen en/of aan goederen.

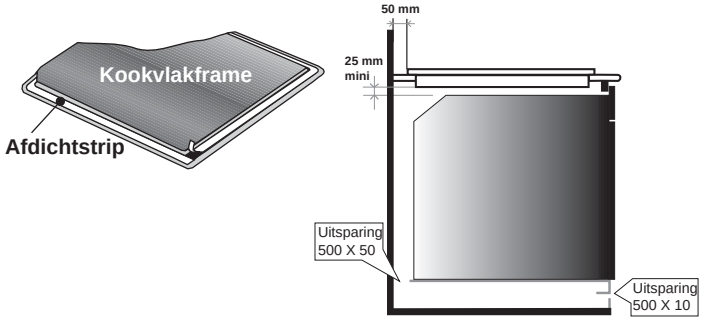
INBOUW

Het meubel of de tafel waarin het kookvlak wordt geïntegreerd alsook de eventueel aangrenzende meubelwanden moeten vervaardigd zijn uit een temperatuurbestendig materiaal. Het is dan ook vereist dat de bekleding die het meubel of de tafel afdekt wordt bevestigd door een temperatuurbestendige lijm om te voorkomen dat deze loskomt.

Installatie:

- Het kookvlak wordt geleverd met een dichtingstrip. Voor de plaatsing van deze strip,
- bescherm zorgvuldig het glasoppervlak en keer het kookvlak om, **met het glasoppervlak naar onder.**
- plaats de afdichtstrip rondom het kookvlak.
- installeer deze heel zorgvuldig teneinde alle infiltratie in het steunmeubel te vermijden.
- Zorg dat het oppervlak waarop de kookplaat moet rusten, volkomen vlak is.
- Eventuele vervormingen ten gevolge van een slecht geplaatste kookplaat, kunnen de prestaties van het apparaat nadelig beïnvloeden.
- Neem een ruimte van circa 5 mm in acht tussen het apparaat en de aangrenzende wanden.
- Het gat dat in het meubel moet worden aangebracht om de kookplaat in te bouwen, moet over de afmetingen beschikken die vermeld staan in de tekening.
- Het ingebouwde deel van de kookplaat is 5 cm hoog.
- Indien een tussenschot aanwezig is:
- zorg dan voor een ruimte van ten minste 2,5 cm tussen de onderzijde van het apparaat en het tussenschot, zodat lucht kan circuleren. Ten opzichte van het werkblad moet de afstand dus 8 cm bedragen;
- houd dan aan de achterzijde van het schot een ruimte van 8 cm aan voor de doorlaat van lucht.

- **De kookplaat mag niet worden ingebouwd boven een ongeventileerde oven, een vaatwasmachine, een koelkast, een diepvrieskast of een wasmachine.**



ELEKTRISCHE AANSLUITING

De installatie voor het apparaat moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende normen in het land van installatie. De fabrikant groep wijst alle verantwoordelijkheid af in geval deze schikking niet wordt nageleefd.

Opgelet :

- Vooraleer het apparaat aan te sluiten, controleer de voedingsspanning op de teller, de instelling van de stroomverbreker, het kaliber van de smeltveiligheid en de aardleidingcontinuïteit van de installatie.
- De elektriciteitsvoorziening moet gebeuren via een stopcontact met aardleiding of via een omnipolaire breukvoorziening met een contactopening van minstens 3 mm. Indien het kookvlak is voorzien van een stekker, moet het stopcontact op een toegankelijke plaats worden aangebracht.
- De groen/gele beveiligingsdraad moet verbonden worden aan aardingklemmen van het apparaat enerzijds en van de installatie anderzijds.
- Onze verantwoordelijkheid dekt geen enkel incident of eventuele gevolgen hiervan die kunnen voorkomen bij het gebruik van een apparaat zonder aardingleiding of waarvan de aardingleiding defect is.
- Elke tussenkomst in verband met de stroomvoorzieningskabel moet imperatief door de naverkoopdienst of door een persoon met een gelijkwaardige beroepsbekwaamheid verwezenlijkt worden.

De kookplaat wordt geleverd zonder voedingskabel. Zij is voorzien van een klemmenbord, zodat de elektrische aansluiting al naar gelang de installatie-eisen kan worden uitgevoerd.

Het klemmenbord biedt drie aansluitmogelijkheden:

Tweefasing 220-240 V2 ~,
Driefasig 220-240 V3 ~,
Driefasig 380-415 V3N ~.

De elektrische installatie moet worden beveiligd met een geschikte zekering (zie tabel) en moet over draden beschikken met een doorsnede die voldoende is om het apparaat op juiste wijze van stroom te voorzien.
Ga bij het aansluiten als volgt te werk:

1. Handelingen om uit te voeren op de bestaande aansluiting

- Keer de kookplaat ondersteboven: met de glaszijde naar het werkblad gericht; bescherm hierbij het glas!
- Open het kapje
- Trek aansluitsnoer uit
- Verwijder de schroeven, verwijder de u U-vormige metalen plaatjes (Shunts) en de snoer geleiders
- Schroef de kabel klemmen die om het aansluitsnoer zitten los
- Trek aan het aansluit snoer

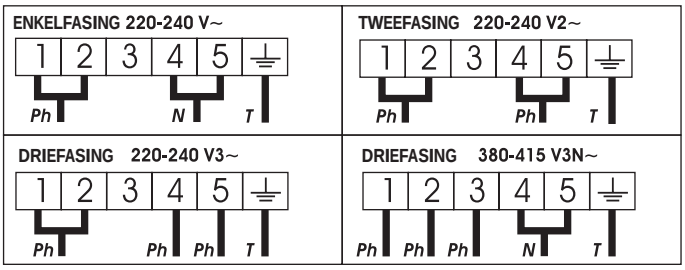
2. Sluit de stroomvoorzieningkabel als volgt aan:

- Kies de gepaste stroomvoorzieningkabel in functie van de aanbevelingen op de tabel op.
- plaats de shuntplaatjes in overeenstemming met de aanduidingen op het klembord en met de gegevens van de tabel op (de shuntplaatjes zorgen voor de verbinding van twee klemmen).
- maak de uiteinden van elke geleider van de stroomvoorzieningkabel bloot en bevestig deze aan de klemmen, rekening houdend met de gegevens van de tabel op.
- schroef de kabelklem los,
- plaats de stroomvoorzieningkabel in de kabelklem. Zodra de stroomvoorzieningkabel aan het klembord is aangesloten, schroef de kabelklem vast aan en installeer de afdekplaat.

Nota: zorg ervoor dat de schroeven van het klembord vast zijn aangeschroefd.

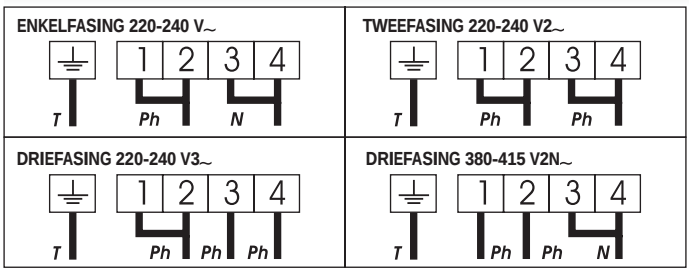
AANSLUITINGEN AAN HET KLEMBORD:

	PVI 630	PVI 640	PMI 640	PVI 740
220-240 V~				
Smeltveiligheid	32 A	25 A	25 A	25 A
Dikte H05VVF-H05RR-F	3X4 mm²	3X2.5 mm²	3x2.5 mm²	3x2.5 mm²
220-240 V3~				
Smeltveiligheid	32 A	32 A	25 A	32 A
Dikte H05VVF-H05RR-F	4X4 mm²	4X4 mm²	4X2.5 mm²	4X4 mm²
380-415 V3N~				
Smeltveiligheid	20 A	20 A	20 A	20 A
Dikte H05VVF-H05RR-F	5X2.5 mm²	5X2.5 mm²	5X2.5 mm²	5X2.5 mm²



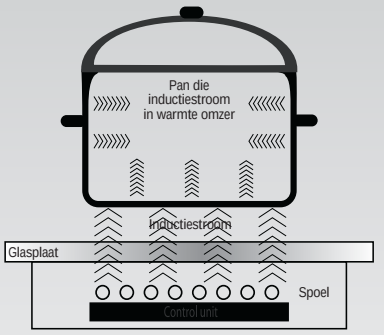
Ph = Fase N = Neutraal T= Aarding

PMI 640 KOOKPLAAT



Ph = Fase N = Neutraal T= Aarding

INDUCTIE



PRINCIPE VAN EEN INDUCTIEPLAAT

Het principe van inductie is eenvoudig.
Een elektronische module (generator) voedt en bedient elektrisch een spoel (inductor) binnenin het apparaat.
Deze spoel wekt een zodanig magnetisch veld op dat zogenaamde inductiestromen door de pan op de kookplaat worden gevoerd.
Door deze inductiestromen verandert de pan in een ware warmtebron, terwijl het glaskeramische oppervlak koud blijft.
Voor inductiekoken is het gebruik van magnetische pannen vereist.

De inductietechniek kent twee fundamentele aspecten:
- de warmte wordt alleen door de pan afgegeven, waardoor het verwarmingsvermogen maximaal is en er kan worden gekookt zonder warmteverlies;
- er is geen sprake van thermische traagheid; de verwarming stopt onmiddellijk zodra de pan van de kookplaat wordt genomen en start zodra die erop wordt geplaatst.

OPTIMALE VEILIGHEID

De inductiekookplaat is voorzien van meerdere veiligheden ter bescherming tegen een
onjuiste werking. Wordt uw kookplaat naar behoren geïnstalleerd en gebruikt, dan zullen
deze veiligheden slechts sporadisch in werking treden.
- **Ventilator:** koelt en beschermt de bedienings- en voedingsonderdelen. De ventilator heeft twee snelheden, die automatisch worden gekozen. De ventilator werkt ook wanneer de kookzones zijn uitgeschakeld, maar de elektronica nog niet voldoende is afgekoeld.
- **Transistor-veiligheid:** een sonde waakt voortdurend over de temperatuur van de elektronische componenten. Wordt deze temperatuur te hoog, dan verlaagt de sonde automatisch het vermogen van de kookzones en schakelt ze vervolgens uit (het vermogensniveau wordt knipperend weergegeven). Zodra de temperatuur van de onderdelen normaal is, werkt de kookplaat weer.
- **Legepanveiligheid:** een sonde onder elke kookzone controleert op abnormale temperaturen ten gevolge van een lege pan en op een te hoge temperatuur van de glaskeramische plaat.
- **Detectieveiligheid:** de aanwezigheidsdetector geeft al dan niet toestemming voor de inschakeling van kookzones. Een ongeschikte pan of een klein voorwerp (koffielepel, mes, ring, enz.) op een kookzone wordt niet als pan gezien en de zone wordt in dat geval niet verwarmd.
- **Overkook- en spatveiligheid:** speciale beveiligingen schakelen de kookplaat uit wanneer een pan overkookt of erg spat. Wanneer ten minste twee toetsen minimaal 10 seconden worden bedekt door kookvocht of een groot voorwerp, dan wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

SELECTIE VAN KOOKGERIEF

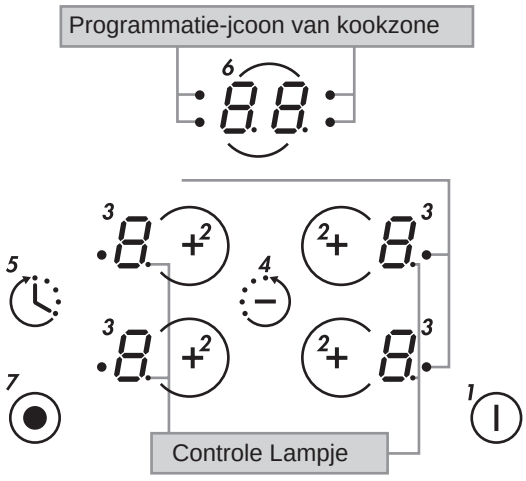
Het gebruik van kwaliteitspannen is onontbeerlijk voor het bekomen van goede kookresultaten

- **Gebruik kwaliteitspannen met een vlakke bodem:** de volmaakt vlakke bodem vermijdt verhittingspunten waarop het voedsel kan aanbranden en de dikte van het metaal verschaft een perfecte warmteverdeling.
- **Controleer of de panbodem droog is:** bij het vullen van de pan of bij gebruik van bijvoorbeeld een pan uit de koelkast, controleer of deze volledig droog is; deze voorzorg vermijdt de vervuiling van het kookvlak.
- **Gebruik pannen met een doormeter die de kookzone volledig dekt:** zorg ervoor dat de panbodem minstens even groot is als de kookzone. Indien de bodem lichtjes groter is, wordt de energie optimaal gebruikt.

De onderstaande informatie helpt u bij het kiezen van de meest geschikte pan voor de beste resultaten.

	KERAMISCH	INDUCTIE
Symbolen	Controleer op het label of de pan geschikt is voor keramisch koken	Controleer of op het etiket een logostaat dat aangeeft dat de pan geschikt is voor i nductiekookplaten Gebruik magnetische pannen (geëmailleerd staal, gietijzer en ferritisch roestvrij staal).Test dit door een magneet op de bodem te plaatsen (die moet blijven vastzitten).
Inox	Aanbevolen	Niet detecteerbaar
	Werkt extra goed met dubbele bodem. De dubbele bodem combineert de kwaliteiten van roestvrije staal (uiterlijk, duurzaamheid en stabiliteit) met de voordelen van aluminium en koper (hitte overbrenging en gelijke distributie)	Behalve ferritisch roestvrij staal
Aluminium	Aanbevolen	Niet detecteerbaar
	Dikke bodem geadviseerd: Goed geleidingsvermogen. Sporen en Vlekken op de kookplaat dienen direct verwijdert te worden (nadat de kookplaat is afgekoeld)	
Gietijzer	Goede prestaties	Goede prestaties
	Attentie: kan krassen op de glasplaat achterlaten	
Geëmail-leerd Staal	Goede prestaties	Goede prestaties
	Bij voorkeur een platte, dikke en gladde bodem	
Glas	Niet aanbevolen	Niet detecteerbaar
	Slecht: kan het oppervlak beschadigen	
Porselein	Niet aanbevolen	Niet detecteerbaar
	Slecht: Alleen met vlakke bodem, niet dik en glad	
Koperen bodem	Aanbevolen	Niet detecteerbaar
	Dikke bodem aanbevolen: geode presaties, maar let wel op, koper kan sporen achter laten	

GEBRUIK VAN VITROKERAMISCH KOOKVLAK



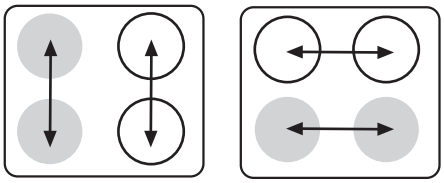
1. AAN/UIT-toets van de kookplaat.
2. Keuzetoets voor de kookzone en Toets “+”.
3. Displayzones
4. Toets "-".
5. Keuzetoets van de timer.
6. Timerdisplay.
7. Boosterdisplay (INDUCTION).

De verschillende standen staan voor de warmteverdeling van de volgende zones:

	INDUCTION		**KERAMISCH**	
Positie	% vermogen	Werkingsduur tot automatische uitshakeling	% vermogen	Werkingsduur tot automatische uitshakeling
1	2,5	10 uur	3	6 uur
2	5	10 uur	6	6 uur
3	7,5	5 uur	11	5 uur
4	12,5	4 uur	16	5 uur
5	18	3 uur	19	4 uur
6	24	3 uur	32	1,5 uur
7	45	2 uur	45	1,5 uur
8	60	2 uur	65	1,5 uur
9	100	1 uur	100	1,5 uur

Voor een optimale veiligheid worden de kookzones automatisch uitgeschakeld als ze te lang zijn ingeschakeld. Het moment waarop dat gebeurt, hangt samen met het gebruiktevermogen.

Let op:
de inductiekookplaat werkt met een generator die de twee kookzones tegelijkertijd bedient, volgens het model:



Het maximale vermogen van de kookzone is 3700 W. Als de Boosterfunctie is geactiveerd en als de tweede kookzone op vermogensniveau 9 of 8 staat, wordt deze laatste dientengevolge automatisch verlaagd tot niveau 7. Er verschijnt een knipperende informatiemededeling bij deze niveauverlaging.

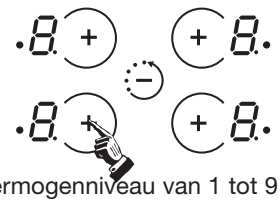
Let op: zoals in de vermogenstabel is aangegeven, is de Boosterfunctie voor een periode van 10 minuten actief. Hierna verdwijnt de Booster en de kookzone keert terug naar vermogensniveau 9. Omdat het vermogen van de generator wordt verminderd, neemt de tweede kookzone het beginniveau weer aan.

• Wacht 8 seconden na het aanzetten van het kookvlak vooraleer de elektronische bediening te activeren.

- Druk op de ⏻ toets gedurende 3 seconden.
  De elektronische bediening van het kookvlak is ingeschakeld. Elke displayzone geeft nu het vermogenniveau 0 aan en de in werking icoon knippert.
- Tenzij u binnen 10 seconden reageert, dooft de elektronische bediening en de opstartprocedure moet herhaald worden.

• ACTIVEREN VAN EEN KOOKZONE

- Druk op de selectietoets van de gewenste kookzone. De bedieningsdiode op het displayscherm blijft constant branden. Dit betekent dat de kookzone in werking is.



- Druk op de − of + toets om het vermogenniveau van 1 tot 9 in te stellen.
- Bij het aanhoudend indrukken van de + of − toetsen verhoogt of verlaagt het vermogenniveau geleidelijk.

De volgende voorbeelden worden ter informatie aangegeven. De ervaring zal u toelaten deze instellingen aan uw persoonlijke smaak en gewoonten aan te passen.

0	:	Uit
1	:	)
2	:	) Smelten
3	:	Warm houden
4	:	Opwarmen
5	:	Ontdooien, stoven, garen, op lage temperatuur koken
6	:	Koken zonder deksel
7	:	Doorbakken vlees en gebraad
8	:	Gebraad aan hoge temperatuur koken
9	:	Frituren
Booster	:	Het aan de kook brengen van grote hoeveelheden vloeistof...

• UITZETTEN VAN EEN KOOKZONE

Hiervoor moet de kookzone in werking zijn. De bedieningsdiode op het displayscherm moet constant branden. Indien dit niet het geval is, selectioneer opnieuw de gewenste kookzone.

- Druk op de − toets tot het vermogenniveau 0 op het displayscherm verschijnt. De kookzone gaat onmiddellijk uit, de 0 icoon verdwijnt na 10 seconden.
- Om snel uit te zetten, druk gelijktijdig op de + en − toetsen. Het vermogenniveau loopt automatisch 0 tot terug. De kookzone wordt uitgeschakeld.

• UITZETTEN VAN HET VOLLEDIGE KOOKVLAK

De werking van de kookzones en van de timer kunnen ten allen tijde worden stopgezet door de aan/uit toets gedurende 3 seconden in te drukken.

• WERKING VAN DE SNELLE OPWARMFUNCTIE

Alle kookzones zijn voorzien van een snelle opwarmfunctie die toelaat de kookzone snel op temperatuur te brengen

Activeren van de snelle opwarmfunctie

- Start de gewenste kookzone op, kies met behulp van de toets de + positie “9”, laat de toets even los en druk ze vervolgens weer in; het scherm vertoont afwisselend H (snel opwarmen) en 9 (vermogenniveau).
- Verminder indien nodig door de gewenste kookpositie te selecteren.

Kookpositie	Geleverd vermogen (%)	Temperatuur-stijgingduur (minuten)	Max. werkingsduur vooraleer automatische uitschakeling*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	**32 %**	**2,5**	**1,5 H**
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

Bvb.: kookzone van 1800 W in positie 6 = geleverd vermogen 32 % van 1800 W

met geactiveerde “snelle opwarmfunctie” levert de kookzone een vermogen van 1800 W gedurende 25 minuten en stelt deze na deze periode in op 576 W.

Als de “Snel brander” klaar is, zal het dispay van het warmte niveau gelijk blijven!

• ACTIVEREN VAN DE BOOSTERFUNCTIE (Induction)

Met BOOSTER kan door een enkele druk gedurende 10 minuten een vermogen van de kookzone van van 2200 W of 3000 W verkregen worden. Ideaal om vlees dicht te schroeien of om grote hoeveelheden vloeistof aan de kook te brengen (soep, groente....).

	VERMOGEN	**BOOSTER VERMOGEN**
INDUCTIE	1400 W	1800 W
	1850 W	2500 W
	2300 W	3200 W
	2400 W	3200 W

Activeren van de BOOSTERfunctie :

- Druk op de selectietoets van de kookplaat met Boosterfunctie.
  De bedieningsdiode licht op.
- Druk op de toets voor het activeren van Booster.
  De Booster wordt gedurende 10 minuten geactiveerd.
  P (Power) wordt weergegeven.

Als deze tijd verstreken is, daalt het vermogensniveau tot 9.

Een druk op toets "-" stopt de Boosterfunctie en het vermogensniveau daalt tot stand 9.

• PANDETECTOR VOOR DE INDUCTIEKOOKZONE

Elke inductiekookzone beschikt over een pandetector. De pandetector zorgt ervoor dat wanneer de kookzone is ingeschakeld, de verwarming van de kookzone automatisch wordt gestart als een pan wordt geplaatst en wordt gestopt als een pan wordt weggenomen. Op deze manier wordt een energiezuinige werking gerealiseerd.

Wordt op de kookzone een geschikte pan* geplaatst: dan geeft de displayzone het vermogensniveau weer of P als Booster is geactiveerd.

* voor inductiekoken zijn magnetische pannen vereist (zie de tabel op pag. 30).

Wordt op de kookzone geen of een ongeschikte pan geplaatst: dan toont de displayzone U. De kookzone wordt niet ingeschakeld. Wordt binnen 10 minuten geen pan gedetecteerd, dan wordt de inwerkingstelling geannuleerd.

Om de kookzone uit te schakelen, kan niet worden volstaan met simpelweg de pan weg te nemen. De kookzone moet normaal worden uitgeschakeld.

BELANGRIJK: de pandetector kan niet worden gebruikt als AAN/UIT-toets voor de kookzone.

• WAARSCHUWINGICOON VOOR RESTHITTE

Zodra de temperatuur van het kookzone-oppervlak ongeveer 60° overschrijdt verschijnt de volgende indicatie op de bedieningsconsole: H.

We raden u aan de kookzone uit te schakelen voor het einde van de bereidingstijd en van de residuele hitte gebruik te maken om het kookproces zachtjes te voleindigen.

Zodra de temperatuur minder dan 60° bedraagt verdwijnt de H indicatie.

N.B. : na het uitzetten mits stroomonderbreking verdwijnt de resthitte-icoon definitief zelfs wanneer de oppervlaktemperatuur meer dan 60° bedraagt.

• PROGRAMMEREN VAN EEN KOOKZONE

Elke kookzone kan worden geprogrammeerd voor een maximale duur van 99 minuten.
De kookzones moeten individueel geprogrammeerd worden.

- Zet de gewenste kookzone aan volgens de voorgaande instructies. *De bedieningsdiode bij het vermogenniveau moet branden, ze duidt aan dat de kookzone actief is.*
- Druk op de timer toets .

Het symbool van de kookzone op de timerdisplay duidt de geactiveerde kookzone aan.

- Druk op de of − toets tot de gewenste kooktijd op het displayscherm verschijnt.

De ingestelde tijd wordt na 3 seconden automatisch geregistreerd

➜de ingestelde kooktijd kan op ieder ogenblik gewijzigd worden door de selectietoets van de timer te heractiveren; de in werking icoon moet branden. Zodra de ingestelde tijd is verlopen gaat de kookzone automatisch uit en het kookvlak bliept gedurende 1 minuut. Druk op de toets om het bliepen te stoppen.

➜De ingestelde kooktijd kan op 00 worden teruggebracht met de − toets, het kookvlak is dus niet meer aan de timer gebonden maar blijft operationeel. De kookzone moet dus manueel worden uitgezet.

➜De timer kan afzonderlijk worden als alarmsignaal gebruikt worden; een bel rinkelt dan na afloop van de ingestelde tijd.

• VERGRENDELINGSTOETS

De vergrendelingstoets zorgt ervoor dat de kookplaat niet kan worden ingeschakeld.
Het wordt gebruikt bij het schoonmaken van het bedieningsgedeelte, de bediening kan worden vergrendeld terwijl de kookplaat is uitgeschakeld.

De kookplaat vergrendelen:
Druk op de aan/uit toets ⏻
Druk tegelijk de toetsen – en + van de voorste rechter zone
En dan alleen de + van deze zone .
De kookplaat is vergrendeld, het vergredelingslampje "**L** " is te zien op alle zones gedurende 20 sec.

Ontgrendelen van de kookplaat
Druk op de aan/uit toets ⏻, het vergredelingslampje "**L** " is te zien op alle zones.
Druk tegelijk de toetsen – en + van de voorste rechter zone
En dan alleen de - van deze zone .
De kookplaat is ontgrendeld.

ONDERHOUD VAN HET VITROKERAMISCH KOOKVLAK

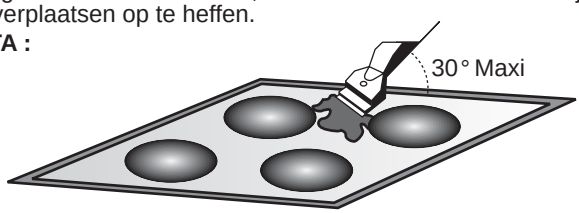
- Voor de schoonmaak van het glasoppervlak van de kookzone is het belangrijk te wachten tot deze volledig is afgekoeld.
- Gebruik slechts specifieke schoonmaakproducten voor het reinigen van het oppervlak van de kookzone, zoals smeer en krabber. Deze zijn makkelijk verkrijgbaar in de handel.
- Vermijd overkoken; de resten die op het kookvlak vallen branden snel aan en zijn nadien moeilijk te verwijderen.
- Het is aanbevolen alle stoffen die kunnen smelten zoals plastieken voorwerpen, suiker en suikerbevattende producten op afstand te houden van het kookvlak.

ONDERHOUD:
- breng enkele druppels van een specifiek reinigingsmiddel op het vitrokeramisch oppervlak aan.
- poets met een licht bevochtigde zachte doek of keukenrolpapier, vooral de vervuilde delen.
- spoel af indien nodig.
- wis het oppervlak af met een droge zachte doek of keukenrolpapier, tot het volledig schoon is.

Indien na deze onderhoudsbeurt de vlekken aanhouden
- breng opnieuw enkele druppels van een specifiek reinigingsmiddel op het vitrokeramisch oppervlak aan.
- verwijder met de hulp van een krabber de hardnekkigste vlekken, rekening houdend met een hoek van 30° ten opzichte van het kookvlak.
- spoel af indien nodig.
- wis het oppervlak af met een droge zachte doek of keukenrolpapier, tot het volledig schoon is.
- herhaal de voorgaande procedure indien nodig.

RAADGEVINGEN:
Regelmatige schoonmaakbeurten vormen een beschermende laag die essentieel is voor het behoeden van krassen en slijtage. Zorg ervoor dat het kookvlak zuiver is alvorens deze weer te gebruiken.
Gebruik enkele druppels witte azijn of citroensap om de water- en kalksporen weg te werken.
Wis vervolgens af met een keukenrolpapier, breng enkele druppels van een specifiek reinigingsmiddel aan en droog het oppervlak af.
Het vitrokeramisch kookvlak is bestand tegen de wrijving van kookgerief met vlakke bodem, maar het is aanbevolen deze tijdens het verplaatsen op te heffen.

NOTA :



- Vermijd het gebruik van een te vochtige spons.

- Gebruik nooit stalen voorwerpen zoals messen en schroevendraaiers.

- Bij gebruik van een krabber zal dit het oppervlak niet beschadigen zolang een invalhoek van 30° wordt aangehouden.

- Houd de krabber met scheermes op afstand van kinderen.

- Gebruik geen bijtende producten of schuurpoeders.

SERVICE DIENST

Alvorens u de Service Dienst belt
Indien de kookplaat niet werkt, raden wij u aan:
— na te gaan of het apparaat goed is aangesloten.
Indien u de oorzaak niet kunt ontdekken:
— haal de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit van de oven af middels de hoofdschakelaar
— gebruik de oven niet meer en ga er niet zelf aan sleutelen
— bel de Service Dienst
Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typenummer van uw oven (zie binnenzijde van de ovendeur) Bij de oven zit een garantiecertificaat, welke u recht geeft op één jaar garantie vanaf de datum van aankoop.

TROUBLESHOOTING

De inductieplaat maakt een brommend geluid.
- Dit is normaal. De koelventilator voor de elektronische componenten draait.

De inductieplaat maakt een licht fluitend geluid.
- Dit is normaal. Gezien de bedrijfsfrequentie van de inductoren, kan een licht fluitend geluid hoorbaar zijn als meerdere kookzones op maximaal vermogen worden gebruikt.

De kookzones handhaven geen lichte bouillon of frituur.
- Gebruik uitsluitend pannen met vlakke bodem. Bij de minste afstand tussen de pan en het kookvlak is een correcte warmteoverdracht tussen de kookzone en de pan onmogelijk.
- De bodem van de pan moet volledig de diameter van de geselecteerde kookzone dekken.

Te traag kookproces.
- Gebruik van niet aangepaste pannen. Gebruik uitsluitend kookgerief met een vlakke, zware bodem en met een diameter die overeenstemt met de kookzone.

Kleine krassen op het glazen oppervlak.
- Verkeerde reinigingsmethode, of pannen met ruwe bodem, of zand- of zoutdeeltjes tussen het kookvlak en de pan. Raadpleeg het hoofdstuk “ONDERHOUD”.
  Zorg ervoor dat de panbodem vóór gebruik zuiver is en gebruik uitsluitend pannen met een gladde bodem. De krassen kunnen slechts beperkt worden door een doelmatige schoonmaak.

Sporen van metaal
- Verschuif geen voorwerpen in aluminium op het kookvlak; raadpleeg de schoonmaakinstructies.
- U gebruikt verkeerd kookgerief.
  De vlekken blijven. Neem een krabber en volg de instructies van
  het hoofdstuk “ONDERHOUD”.

Donkere vlekken
- Neem een krabber en volg de instructies van het hoofdstuk “ONDERHOUD”.

Heldere vlekken op het kookvlak.
- Sporen van aluminium of koperen pannen, maar eventueel ook van water, mineraal- of voedselresten.
  Deze kunnen verwijderd worden met een reinigingscrème.

Gesmolten suiker of plastiek op het kookvlak.
- Raadpleeg het hoofdstuk “ONDERHOUD”.

Het kookvlak werkt niet.
- Een grote overborreling of voorwerp bedekt minstens 3 bedieningstoetsen gedurende minimum 10 seconden. Reinig de
  overborreling of verwijder het voorwerp.
- De bedieningsconsole is vergrendeld. Druk op de vergrendelingtoets om de bedieningen te ontgrendelen.

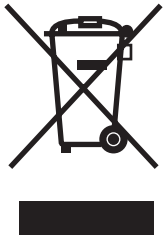
Het kookvlak schakelt niet uit.
- De bedieningsconsole is vergrendeld. Druk op de vergrendelingtoets om de bedieningen te ontgrendelen. Raadpleeg het hoofdstuk “Werkingsduur” op pagina 22.

Het kookvlak schakelt automatisch uit.
- Een grote overborreling bedekt minstens 2 bedieningstoetsen gedurende minimum 10 seconden, het kookvlak schakelt in veiligheidsmodus en bliept. Reinig de overborreling of verwijder het voorwerp.
- De kookzones stoppen automatisch wanneer ze gedurende een tamelijk lange periode zijn ingeschakeld. Raadpleeg het hoofdstuk “Werkingsduur” op pagina 22.

Stop/start cyclusduur van kookzones.
- De stop/startcyclus hangt af van het gewenste vermogenniveau:
  - laag vermogen: korte werkingsduur,
  - hoog vermogen: lange werkingsduur.

Het gehele kookvlak of sommige kookzones werken niet.
- Vraag een technieker te controleren of de aansluiting overeenstemt met de instructies op pagina 20.

De «H» resthitte icoon knippert.
- De temperatuur van de elektronische componenten is te hoog. Vraag een technieker de installatie van het kookvlak te controleren in overeenstemming met de instructies van pagina 20.

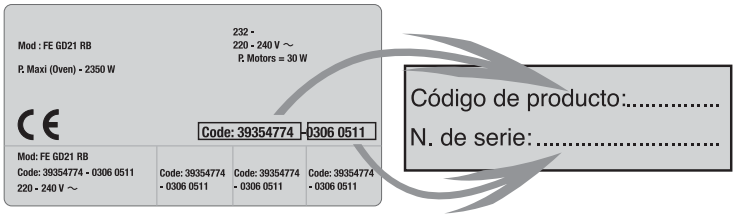


Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2002/96/EC voor elektrische en elektronische afval.
Door dit apparaat correct te verwijderen, helpt u het potentiële negatieve gevolg voor de omgeving en menselijke gezondheid te voorkomen., welke anders door onjuiste verwijdering zou kunnen worden veroorzaakt.
Het symbool op het product duidt aan dat dit product niet behandeld zal worden als huishuidelijk afval. In plaats daarvan zal het apparaat naar het verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting gaan. De verwijdering moet in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking uitgevoerd worden Voor meer gedetailleerde informatie over de verwijderingvan dit product, neemt u contact op met uw gemeenlijke reinigingsdienst of de dealer waar u het apparaat heeft gekocht.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD - RECOMENDACIONES

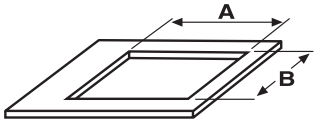
LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA SACAR TODO EL PARTIDO DE SU ENCIMERA. Le recomendamos conserve el manual de instalación y uso para poder consultarlo en el futuro, y anote más abajo, antes de la instalación de la encimera, el número de serie del aparato por si requiere la intervención del Servicio de Asistencia Técnica.

Placa de características
(está bajo el cajón inferior de la encimera)



- Durante el funcionamiento o tras haber apagado un quemador, y mientras el indicador de calor residual permanezca encendido, se recomienda encarecidamente mantener a los niños alejados de la placa para evitar riesgos de quemaduras graves.
- Cuando cocine con grasas o aceite, no deje la cocción sin vigilancia pues las grasas o el aceite sobrecalentados pueden inflamarse con rapidez.
- Nunca deje sobre las superficies calientes hojas de papel de aluminio ni recipientes de plástico.
- El quemador halógeno de la encimera vitrocerámica emite una luz fuerte: nunca mire fijamente las lámparas de este quemador.
- Después de cada utilización es necesario limpiar ligeramente la encimera para evitar la acumulación de suciedad y grasas. Éstas, a cada nuevo uso, se irían requemando hasta carbonizarse, lo que desprende humo y olores desagradables además de suponer un riesgo de incendio.
- No deje objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas en la zona de inducción ya que si son muy grandes o pesados podrían calentarse.
- La zona de mandos de la encimera es delicada, así que nunca deje sobre la misma recipientes calientes.
- Nunca cocine directamente sobre la encimera: utilice recipientes.
- Coloque siempre el recipiente bien centrado sobre el quemador a utilizar.
- Nunca utilice la superficie de la encimera para cortar alimentos o como mesa de trabajo.
- Nunca deslice los recipientes sobre la encimera: podría rayar su superficie.
- Nunca deje objetos pesados por encima de la encimera, pues podrían caerse y dañarla.
- No deposite nunca sobre la encimera ningún objeto, sea el que sea.
- En el improbable caso de que aparezca una fisura en el cristal, desenchufe inmediatamente el aparato de la red y diríjase directamente al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatilidad electromagnética.
No obstante, las personas que tengan implantados **marcapasos** deben abstenerse de acercarse a manejar este aparato. Es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.

ENCIMERAS	**PVI 630**	**PVI 640**	**PMI 640**	**PVI 740**
Fuegos	3 INDUCTION	4 INDUCTION	2 INDUCTION 2 VITROCERÁMICA	4 INDUCTION
Tensión / frecuenci (V/Hz)	220 - 240 V 50/60 Hz	220 - 240 V 50/60 Hz	220 - 240 V 50/60 Hz	220 - 240 V 50/60 Hz
Potencia eléctrica instalada (W)	6900	7400	6700	7400
Dimensión, producto (l x p x h) mm.	595 x 510 x 55	595 x 510 x 55	595 x 510 x 55	765 x 510 x 55
Dimensión de empotramiento **(AxB)**	560 x 490	560 x 490	560 x 490	740 x 490
				

Todas las características se dan a título meramente indicativo. A causa de su intención de mejorar constantemente la calidad de su producción, el fabricante se reserva el derecho de aportar a sus aparatos modificaciones fruto de la evolución técnica, respetando siempre las condiciones establecidas en el Código del Consumo.

CE Las encimeras vitrocerámicas cumplen los requisitos exigidos por las directivas 73/23/CEE y 89/336/CEE.

INSTALACIÓN

La instalación funcional de electrodomésticos en su entorno es una operación delicada que, de no efectuarse correctamente, puede tener graves consecuencias para la seguridad de los usuarios. En estas circunstancias, es imprescindible confiar esta tarea a un profesional, que la llevará a cabo según las normas técnicas vigentes. Si, a pesar de esta recomendación, el usuario efectúa por sí mismo la instalación, el fabricante declina toda responsabilidad en caso de fallo técnico del aparato, tenga o no como consecuencia daños materiales o personales.

EMPOTRAMIENTO

El mueble o el soporte en los cuales debe empotrarse la encimera, así como las paredes del mueble que podrían yuxtaponerse al mismo, deben ser de un material resistente a las altas temperaturas. Además, es necesario que el revestimiento que recubre el mueble o el soporte se fije con una cola resistente al calor para evitar que se despegue.

Instalación:

- Con la encimera se entrega una junta de estanqueidad. Para proceder a su colocación,
- darle la vuelta a la encimera, con la parte del cristal hacia abajo, con cuidado de no dañar el cristal.
- colocar la junta alrededor de todo el perímetro de la encimera.
- colocarla cuidadosamente en su lugar para evitar cualquier infiltración en el mueble soporte.

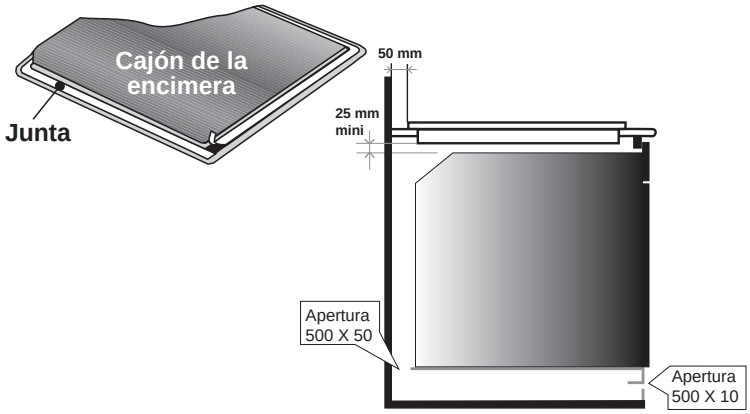
Es importante colocar la placa en una superficie de apoyo nivelada.

- Las deformaciones provocadas por la colocación incorrecta pueden alterar las especificaciones de la encimera y el funcionamiento de la placa.
- Deje un hueco de 5 cm como mínimo entre el aparato y cualquier superficie vertical cercana.
- Es muy importante que el hueco se corresponda con las medidas indicadas.
- La altura de la montura nivelada de la placa es de 5,5 cm.
- Si hay una división intermedia, el espacio entre el fondo del revestimiento y el suelo intermedio o parte de un mueble ha de ser superior a 2,5 cm para permitir la circulación del aire. Además, ha de asegurarse de que el hueco total de ventilación en la parte posterior sea de 8 cm de ancho.

• No puede colocar la placa encima de un horno sin ventilador, lavavajillas, nevera, congelador o lavadora.

- La placa encaja con 4 agujeros de colocación para que las pinzas de fijación sujeten la placa al aparato.

Coloque las 4 pinzas de fijación, **antes de instalar la placa**, de forma que la placa encaje perfectamente con la unidad de soporte.



CONEXION ELÉCTRICA

«La instalación del aparato citado en la referencia debe cumplir la normativa vigente en el país de su instalación».
El Fabricante declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de esta disposición.

Atención:

- Antes de proceder a la conexión, compruebe el voltaje de alimentación de su contador, el ajuste del disyuntor, el calibre del fusible y la continuidad de la toma de tierra de la instalación.
- La conexión eléctrica a la red debe hacerse mediante una toma de corriente con toma de tierra, o mediante un interruptor de corte omnipolar que tenga un espacio de apertura entre los contactos de por lo menos 3 mm.
  Si el aparato requiere una toma de corriente, debe instalarse de forma que dicha toma sea accesible.
- El cable de protección verde/amarillo debe estar conectado a las bornas de tierra, al aparato por un extremo y a la instalación por el otro.
- No seremos responsables de ningún incidente, ni de sus eventuales consecuencias, derivado del uso de un aparato sin toma de tierra, o conectado a una toma de tierra cuya continuidad sea defectuosa.
- Cualquier intervención relacionada con el cable de alimentación debe obligatoriamente ser efectuada por el Servicio de Asistencia Técnica, o por una persona de cualificación similar.

L'aparato e suministrado de un cable de alimentación sin toma de corriente y permite la conexión exclusivamente con corriente de 220-240 V entre fases o entre fase y neutro.

- Conectar a una toma de corriente , el fusible debe elegirse en función de la tabla de conexión.

También es possible adaptar el aparato para una conexión en:

Bifasico 220-240 V2~ ,
Trifasico 220-240 V3~
Trifasico 380-415 V3N~

Para proceder a una nueva conexión, es imperativo respectar las consignas siguientes:

- antes de realizar la conexión, verificar que la instalación esta protegida por un fusible apropiado, ver datos tecnicos, y inclue cables de sección suficiente para suministrar energia al aparato correctamente.

1- Operaciones para ser realizadas sobre la conexión existente:

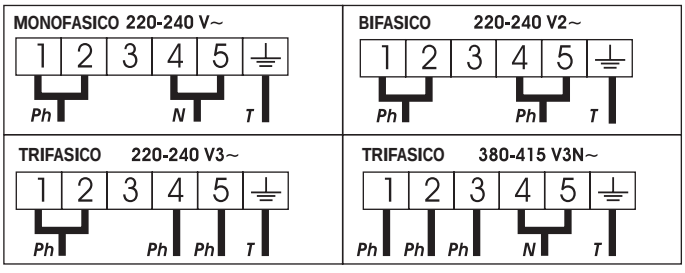
- Girar la placa, la cara de cristal contra el plano de trabajo tomando cuidado de proteger el cristal.
- Abrir la tapa
- desatornille los tornillos de la placa a bornes que mantienen los puentes derivadores y los hilos conductores del cable de alimentación,
- desatornille el sujetacable para retirar el cable de alimentación,
- retirelo.

2• Operaciones que deben efectuarse para realizar la nueva conexión:

- Elija el cable de alimentación en función de las recomendaciones de la tabla,
- pase el cable por el sujetacables,
- pele la extremidad de cada conductor del cable de alimentación sobre una longitud de 10 mm., teniendo en cuenta la longitud necesaria del cable de alimentación para la conexión a la placa a bornes,
- como se indica en la tabla colocar los puentes derivadores que habrán recuperado en la primera operación respetando los marcados sobre la placa a bornes (los puentes derivadores permiten establecer un puente entre dos bornas), y fijar los conductores.
- atornillar el sujetacables y cierre la tapa.

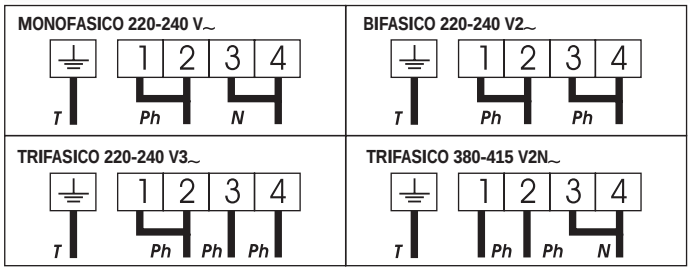
CONEXIÓN CON LOS BORNES DEL APARATO :

	PVI 630	PVI 640	PMI 640	PVI 740
220-240 V~				
Fusible	32 A	25 A	25 A	25 A
Cable H05VVF-H05RR-F	3X4 mm²	3X2.5 mm²	3x2.5 mm²	3x2.5 mm²
220-240 V3~				
Fusible	32 A	32 A	25 A	32 A
Cable H05VVF-H05RR-F	4X4 mm²	4X4 mm²	4X2.5 mm²	4X4 mm²
380-415 V3N~				
Fusible	20 A	20 A	20 A	20 A
Cable H05VVF-H05RR-F	5X2.5 mm²	5X2.5 mm²	5X2.5 mm²	5X2.5 mm²



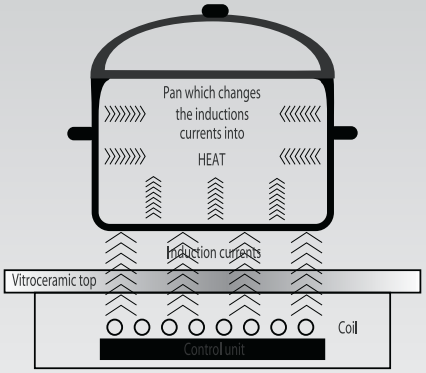
Ph = Fase N = Neutro T= Tierra

PARA IL MODELO PMI 640



Ph = Fase N = Neutro T= Tierra

INDUCCIÓN



PROCEDIMIENTO

Hay un generador electrónico que está conectado a una bobina situada dentro del aparato.
La bobina crea un campo magnético que cuando se coloca la cazuela encima del foco, ese campo magnético se extiende mediante las corrientes de inducción.
Estas corrientes hacen que la cazuela se convierta en una transmisor de calor mientras la vitrocerámica se mantiene fría. Este sistema esta diseñado para utilizar cazuelas con base magnética.

La instalación de tecnología de inducción sencilla tiene dos ventajas:

- como es la olla la única que emite calor, éste se mantiene al nivel máximo y la cocción se realiza sin pérdida de calor.
- no hay inercia térmica ya que la cocción empieza automáticamente cuando se coloca la cazuela en el foco, y se detiene cuando se retira.

UN APARATO DE ALTA SEGURIDAD....

Si la placa se instala y utiliza correctamente apenas se necesitarán los dispositivos de seguridad.

- **Ventilador:** para proteger y enfriar los componentes de suministro y control. Tiene dos velocidades, que funcionan automáticamente. El ventilador funciona incluso con los focos apagados y hasta que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente.
- **"Transistor" de seguridad:** un sensor comprueba constantemente la temperatura de los componentes electrónicos. Si el calor aumenta de forma excesiva, el transistor automáticamente disminuye la energía de los focos, y a continuación interrumpe el suministro (parpadea la luz de nivel de energía) hasta que los componentes recuperan la temperatura normal, luego la placa empieza a trabajar.
- **Sistema de seguridad "Cazuela Vacía ":** se coloca un sensor debajo de cada zona de calor. Éste detecta automáticamente una temperatura errónea para la cazuela vacía, o la vitrocerámica.
- **"Detección" de Seguridad:** La presencia del detector permite el funcionamiento y el calentamiento. Un objeto pequeño (por ejemplo, una cuchara, cuchillo o anillo) colocado sobre la zona de calor no se considerará una cazuela, por lo que el foco no se pondrá en funcionamiento.
- **Sistema de seguridad de "desbordamiento y salpicadura":** si se derrama o salpica algo, el foco se detendrá. Si se produce un gran derrame o un objeto cubre dos o más botones durante 10 segundos como mínimo, limpie lo vertido o retire el objeto, la placa no estará funcionando.

LA ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS

Para obtener óptimos resultados de cocción es necesario utilizar recipientes de buena calidad:

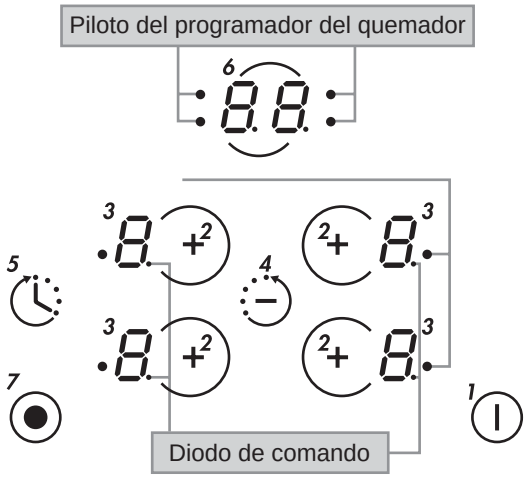
- **Utilizar recipientes de buena calidad, de fondo plano y espeso:** el fondo rigurosamente plano suprimirá los puntos de sobrecalentamiento sobre los que los alimentos tienden a pegarse, y el espesor del metal permitirá una perfecta distribución del calor.
- **Asegurarse de que el fondo de los recipientes esté seco:** al llenar un recipiente o cuando se utiliza una cazuela que ha estado en la nevera, por ejemplo, asegúrese de que el recipiente esté bien seco; esta precaución evitará que la encimera se ensucie.
- **Utilizar recipientes de un diámetro suficiente para cubrir completamente el quemador:** hay que asegurarse de que el fondo sea por lo menos igual de grande que la zona de cocción. Si el fondo es ligeramente mayor, la energía se aprovechará mejor.

A continuación encontrará información que le será útil a la hora de elegir los recipientes más indicados para obtener buenos resultados.

La información siguiente le ayudará a seleccionar la batería de cocina que mejor se adapte para conseguir buenos resultados.

	VITROCERÁMICA	INDUCCIÓN
Marca en utensilios de cocina	En la etiqueta se comprueba la marca que indica si la cazuela es compatible con la vitrocerámica	En la etiqueta compruebe la marca que indica la compatibilidad de la batería con la inducción Utilice cazuelas magnéticas (hierro esmaltado, hierro fundido, acero inoxidable ferroso) han de tener el fondo magnético (debe pegar).
Acero inoxidable	Recomendado	No perceptible
	Especialmente indicado el material multinivel. El material multinivel combina la calidad del acero inoxidable (en cuanto al aspecto, la durabilidad y la estabilidad) con las ventajas del aluminio y del cobre (la transmisión de calor y la distribución uniforme)	Excepto acero inoxidable ferromagnético
Aluminio	Recomendado	No perceptible
	Inferior grueso recomendado: Implica buena conductividad. Los residuos a veces aparecen como marcas en la encimera, pero se pueden quitar si se limpian rápidamente.	
Hierro fundido	Buen funcionamiento	Buen trabajo
	Atención: puede arañar la superficie	
Acero esmaltado	Buen funcionamiento	Buen trabajo
	Se recomienda un fondo plano, grueso y suave	
Cristal	No recomendado	No perceptible
	Funcionamiento pobre. Puede rasgar la superficie.	
Porcelana	No recomendado	No perceptible
	Funcionamiento pobre. Sólo con el piso inferior, no grueso y liso.	
Fondo de cobre	Recomendado	No perceptible
	Grueso inferior recomendado. El buen funcionamiento, pero con cuidado, el cobre usado puede dejar marcas.	

PRESENTACIÓN DEL QUADRO DE MANDOS



1. Tecla para encender/apagar la encimera
2. Tecla de selección del quemador y Tecla "+"
3. Visualizador
4. Tecla "-"
5. Tecla de selección del reloj
6. Visualizador del reloj
7. Tecla de selección del Booster (INDUCCIÓN)

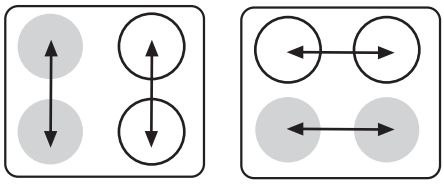
DIFERENTES POSICIONES

Las diferentes posiciones corresponden a los índices de potencia siguientes:

	INDUCCIÓN		VITROCERÁMICA	
Posición de cocción	Potencia liberada %	Duración de funcionamiento máx. antes de desconexión automática	Potencia Liberada (%)	Duración de funcionamiento máx. antes ded esconexión automática
1	2,5	10 H	3	6 H
2	5	10 H	6	6 H
3	7,5	5 H	11	5 H
4	12,5	4 H	16	5 H
5	18	3 H	19	4 H
6	24	3 H	32	1,5 H
7	45	2 H	45	1,5 H
8	60	2 H	65	1,5 H
9	100	1 H	100	1,5 H

Para una mayor seguridad, las zonas de cocción se desconectan automáticamente si se dejan encendidas durante mucho tiempo. La desconexión depende del nivel de calor utilizado

NOTA:
El foco de inducción funciona con un generador que alimenta a la vez dos focos por zona, según el modelo.



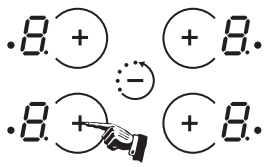
Cada zona consume un máximo de 3700 W.
En consecuencia, en la misma zona, cuando la función de potenciación está encendida y el segundo foco ha alcanzado un nivel de potencia de 8 o 9, éste desciende automáticamente hasta el nivel 7; este descenso se refleja mediante una lucecita que parpadea a modo de información.
Advertencia: tal y como se indica en el panel de potencia, el Potenciador funciona durante 10 minutos, una vez transcurrido este tiempo, se detiene y el foco empieza a calentarse de nuevo en el punto 9, con el descenso de la potencia del generador, el nivel de potencia del segundo foco vuelve al punto previo.

• Una vez conectada la encimera, esperar 8 segundos antes de activar los comandos electrónicos

- Pulse la tecla ⏻, durante 3 segundos.
  El comando electrónico de la encimera está activado. En cada zona de visualización puede verse el nivel de potencia 0 y el diodo de comando parpadea.
- Si no se hace nada en 10 segundos, el comando electrónico se apaga y hay que volver a empezar el proceso de encendido.

• ACTIVACIÓN DE UN QUEMADOR

- Pulse la tecla de selección del quemador deseado. En la zona de visualización, el diodo de comando ya no parpadea sino que está encendido. Esto indica que la zona está activada.



- Pulse la tecla − o + para elegir un nivel de potencia entre 1 y 9.
- Si mantiene la presión sobre la tecla + o −, el nivel de potencia aumenta o disminuye progresivamente.

Los ejemplos siguientes se dan meramente a título indicativo. Al final, su experiencia personal le permitirá adaptar estos ajustes a sus gustos y costumbres.

0 : Paro
1 :)
2 :) ..... Fundir
3 : Mantener el calor
4 : Recalentamiento
5 : Descongelación, estofados, cocción en su punto, cocción a baja temperatura
6 : Cocción sin tapadera
7 : Saltear, dorar carnes y asados
8 : Cocciones y asados a alta temperatura, soasar
9 : Fritura, ...
Booster: Hervir gran cantidad de líquido.....

• PARO DE UN QUEMADOR

La zona de cocción debe estar activada. En la zona de visualización el diodo de comando debe estar encendido. Si no es así, seleccione de nuevo el quemador deseado.
- Pulse la tecla − hasta que se visualice el nivel de potencia 0. Instantáneamente el quemador se apaga, y la indicación 0 desaparece pasados 10 segundos.
- Para un paro rápido, pulsar simultáneamente las teclas + y −. El nivel de potencia desciende automáticamente a 0. El quemador se apaga.

• PARO GENERAL

El funcionamiento de los quemadores y del reloj puede detenerse en cualquier momento pulsando durante 3 segundos la tecla Encendido-Apagado.

• FUNCIONAMIENTO DEL ACELERADOR DE CALOR

Todos los quemadores de la encimera están provistos de un acelerador de calor que permite obtener un aumento de temperatura más rápido de las zonas de cocción:
- Pulse la tecla ⏻.
- Ponga en marcha el quemador deseado y pulsar la tecla "**+**" hasta la posición **9**, reducir brevemente la presión y volver a pulsar la tecla "**+**" : en el visualizador se muestran alternadamente "**A**" (acelerador de calor) y "**9**" (nivel de potencia).
- Reducir si es necesario a la posición de calor deseada : en el visualizador se muestran alternadamente "**A**" (acelerador de calor) y el nuevo nivel de potencia.

Posición de cocción	Potencia liberada (%)	Duración de aceleración de calor (minutos)	Duración de funcionamiento máx. antes de desconexión automática*
0	0 %	0	0 H
1	3 %	1	6 H
2	6 %	3	6 H
3	11 %	5	5 H
4	16 %	6,5	5 H
5	19 %	8,5	4 H
6	32 %	2,5	1,5 H
7	45 %	3,5	1,5 H
8	65 %	4,5	1,5 H
9	100 %	0	1,5 H

Ej : Quemador de 1800 W en posición 6 = potencia liberada 32% de 1800 W *cuando la función «Acelerador de calor» está activada, el quemador proporciona una potencia de 1800 W durante 2,5 minutos, y se regula hasta 576 W transcurrido este tiempo. Cuando el "Calentamiento rápido" está activado, el display del nivel de potencia permanece fijo.*

• ACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN DE POTENCIACIÓN DE LA TENSIÓN (INDUCCIÓN)

La función de potenciación permite, con una sencilla presión en la zona cocción, trabajar con una potencia de 2200 W o 3000 W, dependiendo de la zona, durante 10 minutos. Es ideal para poner a punto de ebullición gran cantidad de líquido...

INDUCCIÓN	POTENCIA	POTENCIA BOOSTER
	1400 W	1800 W
	1850 W	2500 W
	2300 W	3200 W
	2400 W	3200 W

Activación de la función de POTENCIACIÓN:
- Pulsar el mando de establecimiento de la zona de cocción con la función de potenciación.
  El led de control está activo.
- Pulsar el mando de inicio de Potenciación. El Potenciador está activo durante 10 minutos.
  Aparece la marca P (potencia).

Una vez transcurridos los 10 minutos, el nivel de potencia desciende a 9.
Pulsando una vez el botón "-"se cancela la función potenciación, y el nivel de potencia desciende a 9.

• DETECTOR DE CAZUELAS (INDUCCIÓN)

Cuando el foco está funcionando, el detector de cazuelas tiene la ventaja de detenerse o arrancar automáticamente la zona de cocción cuando la olla entra en contacto con la misma o cuando se retira.
Esto proporciona un ahorro de energía.

Si la zona de cocción se utiliza con una cazuela adecuada*: el panel indica el nivel de calor o P cuando el potenciador está en funcionamiento.
** La inducción requiere cazuelas compatibles que encajen con el fondo magnético, véase tabla de la página 25 y que sean lo suficientemente grandes para cubrir la zona de cocción por completo.*

Si la zona de cocción se utiliza sin cazuela o con una cazuela inadecuada:
El panel muestra U. La zona de cocción no empieza a funcionar. La operación de arranque se detiene cuando no se detecta cazuela alguna transcurridos 10 minutos.

IMPORTANTE:
Para apagar la zona de cocción, debe apagar el foco con normalidad, no puede retirar la cazuela. El detector de cazuelas no funciona como botón de encendido y apagado.

• INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

El cuadro de mandos informa al usuario de que la temperatura de la superficie de las zonas de cocción sobrepasa aproximadamente los 60°C, mostrando la letra H. Cuando la temperatura baje de los 60°C, la letra H desaparecerá.

Para finalizar las cocciones, le recomendamos apague la zona de cocción y aproveche el calor residual del quemador para acabar la cocción suavemente.

Nota: tras un corte del suministro eléctrico, el indicador de calor residual desaparece definitivamente, aunque la temperatura de la superficie sobrepase los 60°C.

• PROGRAMACIÓN DE UN QUEMADOR

Cada quemador es programable por un tiempo total de 99 minutos. Solo puede programarse un solo quemador a la vez.
- Encender el quemador deseado repitiendo el proceso antes citado. *El diodo de comando cerca del nivel de potencia debe activarse: indica que el quemador está activado.*
- Pulsar la tecla Reloj .

El piloto del quemador alrededor de la visualización del reloj indica de qué quemador se trata.

. Pulse la tecla o − para elegir una duración en minutos.
Se registra automáticamente pasados tres segundos.

➔el tiempo programado puede modificarse en cualquier momento reactivando la tecla de selección del reloj. El diodo de comando del reloj debe estar encendido. Una vez transcurrido el tiempo, el quemador se apaga automáticamente y se oye una indicación sonora durante 1 minuto. Para detenerla, pulse la tecla .

➔el tiempo programado puede ponerse a 00 con la tecla − , o pulsando simultaneamente las teclas + y − de modo que el quemador ya no está controlado por el reloj pero sigue siendo operativo. Así, habrá que apagar el quemador independientemente.

➔El reloj puede utilizarse simplemente como recordatorio: al final del tiempo programado sonará un timbre.

• FUNCIONAMIENTO DE LA TECLA DE BLOQUEO

La funciòn bloqueo permite evitar que los niños pongan en marcha la encimera. Se utiliza también para la limpieza de los comandos, ya que así es imposible que la encimera se ponga en marcha involuntariamente durante la limpieza.

Para bloquear la encimera :
- Pulsar la tecla encendido/apago ⏻ .
- Pulsar al mismo tiempo la tecla "**-**" y la tecla "**+**" del quemador anterior derecho, y apretar de nuevo la tecla "**+**" de este mismo quemador.

*El visualizador indica " **L** " en todos los quemadores durante 20 segundos ; la encimera está bloqueada.*

Para detener la función de bloqueo :
- Pulsar la tecla encendido/apago ⏻ . *El visualizador indica " **L** "*

en todos los quemadores.
- Pulsar al mismo tiempo la tecla "**-**" y la tecla "**+**" del quemador anterior derecho, y apretar de nuevo la tecla "**-**" de este mismo quemador.

La encimera está desbloqueada.

MANTENIMIENTO DE LA ENCIMERA VITROCERÁMICA

- *Es muy importante, antes de efectuar la limpieza de la superficie vitrocerámica de la encimera, esperar a que ésta esté completamente fría.*
- *Solo deben utilizarse los productos específicos para la limpieza de la superficie vitrocerámica, crema y rascador. No le será difícil encontrarlos en establecimientos de productos de limpieza.*
- *Evite los desbordamientos: la suciedad resultante se carboniza rápidamente sobre el cristal y después es mucho más difícil de limpiar.*
- *Recomendamos mantener alejado del plan de cocción cualquier objeto que pueda fundirse, como objetos de plástico, azúcar o productos con alto contenido del mismo.*

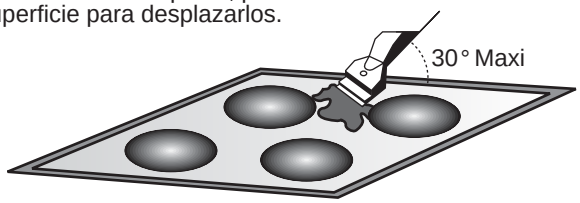
MANTENIMIENTO:
- vierta algunas gotas de un producto limpiador específico para la superficie vitrocerámica.
- frote, insistiendo en las zonas manchadas si las hubiera, con un trapo suave o un papel de cocina ligeramente humedecido.
- enjuague, si es necesario.
- seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede limpia.

Si después aún persisten algunas manchas:
- vierta de nuevo algunas gotas de un producto específico.
- rasque, ayudándose de un rascador, manteniéndolo siempre en un ángulo de 30° en relación a la encimera hasta que desaparezcan las manchas más recalcitrantes.

Enjuague, si es necesario.
- seque con un trapo suave o papel de cocina seco hasta que la superficie quede perfectamente limpia.
- repita el proceso si es necesario.

CONSEJOS:
La limpieza frecuente produce una película protectora esencial para evitar las rayaduras y el desgaste.
Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de volver a utilizar la encimera.
Para eliminar los rastros de agua y cal, utilice algunas gotas de vinagre blanco o zumo de limón. Enjuague y seque con papel de cocina, y después aplique algunas gotas de un producto específico y seque.
El cristal vitrocerámico resiste el rozamiento con los recipientes de cocción de fondo plano, pero es recomendable levantarlos de la superficie para desplazarlos.

NB:



- **Evite el uso de una esponja demasiado húmeda.**
- **Nunca utilice un objeto de acero, como un cuchillo o un destornillador.**
- **La utilización de un rascador con una hoja de afeitar no dañará la superficie, siempre que se respete un ángulo de 30°.**
- **Nunca deje el rascador con la hoja de afeitar al alcance de los niños.**
- **No utilice productos abrasivos ni polvos detergentes.**

ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de incorrecto funcionamiento le aconsejamos:
— verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.

En caso de que no se determine la causa del mal funcionamiento: apagar el aparato sin manipularlo y **llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de llamar al Centro de Asistencia recuerde tomar nota del número de matrícula situado en la tarjeta matrícula del producto.**
El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disponer del Servicio Asistencia Técnica.

PROBLEM SOLVING

La placa de inducción hace algún crujido.
• Normal. El ventilador de cocción de los componentes electrónicos está encendido.

La placa de inducción silba un poco.
• Normal. Según la frecuencia de trabajo de los inductores, puede surgir un ligero silbido cuando utilice varias zonas de cocción a máxima potencia.

Los quemadores no mantienen las ebulliciones en recipientes pequeños o las frituras son poco potentes.
• Utilice solo recipientes de fondo plano. Si puede verse luz entre el recipiente y la encimera, esto significa que el quemador no transmite correctamente el calor.
• El fondo del recipiente debe cubrir por completo el diámetro del quemador elegido.

Cocciones demasiado lentas.
• Utilización de recipientes no adaptados. Utilice solo recipientes de fondo plano, pesados y de un diámetro por lo menos igual al del quemador.

Pequeñas rayaduras o arañazos en la superficie vitrocerámica de la encimera.
• Si se utiliza un método de limpieza inadecuado, o se utilizan recipientes de fondo rugoso, aparecerán entre la encimera y el fondo del recipiente partículas como arenilla o sal. Consulte el capítulo “MANTENIMIENTO”, asegúrese de que los fondos de los recipientes están limpios antes de usarlos y utilice solo recipientes de fondo liso. Las rayaduras pueden atenuarse únicamente si se realiza una buena limpieza.

Marcas de metal.
• No deslice recipientes de aluminio sobre la encimera. Siga las recomendaciones de mantenimiento.
• No utiliza materiales adecuados, y las manchas persisten. Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo “MANTENIMIENTO”.

Manchas oscuras.
• Utilice una hoja de afeitar y siga las recomendaciones del capítulo “MANTENIMIENTO”.

Zonas claras sobre la encimera.
• Se trata de marcas procedentes de recipientes de aluminio o cobre, pero también sedimentos minerales, restos de agua o alimentos; pueden eliminarse con crema limpiadora.

Restos de caramelización o plástico fundido sobre la encimera.
• Siga las recomendaciones del capítulo “MANTENIMIENTO“.

La encimera no funciona.
• Un desbordamiento considerable o un objeto cubre por lo menos 2 teclas, durante 10 segundos como mínimo. Limpie el desbordamiento o bien retire el objeto.
• El cuadro de mandos está bloqueado. Para desbloquearlo, pulse la tecla “Bloqueo”.

La encimera no se apaga.
• El cuadro de mandos está bloqueado. Para desbloquearlo, pulse la tecla “Bloqueo”. Consulte el capítulo en la pág. 29.

La encimera se apaga automáticamente
• Un desbordamiento o un objeto cubre durante más de 10 segundos por lo menos 2 teclas, la encimera entra en modo seguridad y se oye un bip. Limpie el desbordamiento o bien retire el objeto.
• Los quemadores se apagan automáticamente si se dejan en funcionamiento durante demasiado tiempo. Consulte el capítulo “Duración de funcionamiento” en la pág. 28.

Frecuencia de funcionamiento apagado/encendido sobre quemadores
• Los ciclos apagado/encendido varían en función del nivel de potencia solicitado:
- nivel bajo: tiempo de funcionamiento corto,
- nivel elevado: tiempo de funcionamiento largo.

La letra «H», que indica el calor residual, parpadea.
• La temperatura electrónica es demasiado elevada. Un técnico debe comprobar que el empotramiento se haya hecho según las recomendaciones de las pág. 26.

Este electrodomestico está marcado conforme a la directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).
Asegurándose que este producto ha sido eliminado correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas en el ambiente y la salud de las personas, que pudiera verificarse por causa de un anómalo tratamiento de este producto
El simbolo sobre el producto indica que este aparato no puede ser tratado como un residuo doméstico normal, en su ligar deberá ser entregado al centro de recogidas para reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.
La eliminación debe ser efectuada de acuerdo con las reglas medioambientales vigentes para el tratamiento de los residuos. Para informacion más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor contacte con la oficina compentente (del departamento de ecología y mediomabiente), o su servicio de recogida a domicilio si lo hubiera o el punto de venta donde compró el producto.

GB The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

FR Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

DE Der Hersteller übernimmt keine Hauftung für eventuelle Druck-oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

NL De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

ES La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

02-2007 • Cod. 41019835